

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2020



Au cœur du finage de Fuissé, le secteur du Bois de la Croix, exposé au Sud-Est, est précoce et solaire : il assure aux vignes de belles maturités. La pédologie y est complexe : les sols sont essentiellement composés de tufs volcaniques, mais aussi de grès et de schistes. En surface, ils présentent une structure plus ou moins argileuse ou sableuse selon l'emplacement. On retrouve la dalle rocheuse à une faible profondeur : les racines de la vigne descendent à plus d'un mètre le long des faces verticales des prismes, s'imprégnant ainsi d'une identité minérale typique. Notons enfin que certains îlots sont recouverts de cailloutis calcaires.

On l'aura compris : c'est bien dans ce substrat complexe que ce Mâcon-Fuissé trouve sa singularité, offrant un équilibre d'école entre grâce effilée, fraîcheur et gourmandise. Une complexité idéalement servie par un élevage en cuves, à la précision millimétrée, qui a su, après deux années supplémentaires d'affinage en cave, se faire totalement oublier.

De succulentes notes de crème fouettée, de beurre d'Isigny, de tarte au citron meringuée initient d'entrée l'idée d'un jus sensuel, de belle maturité. Quelques nuances de miel et de pâtisseries orientales, entre fleur d'oranger, loukoum et baklava, renforcent encore la gourmandise du propos. Une brise fraîche s'élève ensuite du verre, sur des notes de fleurs blanches, de cerfeuil, de cosses de haricots gorgées de chlorophylle, de soupe froide de petit pois. Quelques agrumes tendent encore l'ensemble : on pense à une orange ou un citron givré. Le verre vide, vous percevrez enfin quelques effluves de pierre à fusil, d'anis étoilé et de menthe fraîche. Cette saisissante complexité vous invite à y revenir très souvent : le charme opère durablement.

On aime en bouche l'attaque incisive. Puis le vin se déploie, dans un registre plus tactile, servi par des saveurs onctueuses mais fraîches de crème de lait, de jus de poire, de sorbet au yaourt, de chair d'une pêche jaune. Des nuances à peine amères de citron, de pamplemousse blanc, d'agrumes confits ou glacés viennent à la relance. On retrouve en milieu de bouche cette tension saillante inaugurale. Les notes de noisette et d'amande fraîches apportent, jusqu'au cœur d'une finale tonique et saline, un véritable supplément d'âme à ce jus qui balance sans cesse entre énergie et onctuosité. C'est un régal.

On ne se trompera pas en lui associant une truite fumée (de Banca), des raviolis de langoustines ou encore un risotto aux courgettes, noisettes, citron et parmesan. Autre option, dans 3 ans, une blanquette de volaille aux giroles. Un incontournable signé Desjournays.

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : singulier, complexe : crème fouettée, beurre d'Isigny, tarte au citron meringuée, miel, fleur d'oranger, loukoum, baklava, fleurs blanches, cerfeuil, cosses de haricots, soupe froide de petit pois, orange, citron, pierre à fusil, anis étoilé, menthe.

Bouche : attaque incisive, saveurs onctueuses mais fraîches (crème de lait, jus de poire, sorbet au yaourt, pêche jaune), nuances à peine amères d'agrumes confits ou glacés, tension saillante, noisette et amande fraîches.
Finale tonique et saline.

Accords mets-vins : une truite fumée (de Banca), des ravioles de langoustines ou encore un risotto aux courgettes, aux noisettes et au citron. Autre option, dans 3 ans, une blanquette de volaille aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération en bouteille
(1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique