

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2020



Nous nous situons sur une parcelle qui occupe une position de plateau, légèrement incliné, au-dessus du village de Prissé. La vigne, limitrophe de l'appellation Saint-Véran, bénéficie de sols bruns drainants et profonds, assez riches en argiles et en limons dans leur partie supérieure (gage d'une belle densité du vin). Ils laissent ensuite la place aux calcaires dans lesquels la plante puise une fraîcheur crayeuse, une finesse de grain qui structure de bout en bout ce superbe Mâcon-Prissé.

Encore une fois cette année, l'éclat juteux du fruit est superbe, parfaitement servi par la précision de l'élevage, en cuves inox, et la qualité du travail sur les lies. Après plus de deux années supplémentaires d'affinage en bouteille, ce Mâcon-Prissé En Chailloux affiche une jeunesse insolente, et un équilibre absolument parfait.

Derrière une robe étincelante, avec ses reflets citron vert, le nez s'ouvre dans le registre de la pureté et de la fraîcheur : la fraîcheur d'un fruit juste cueilli, de l'aube qui se lève sur une nature en pleine renaissance printanière. On perçoit des notes délicates de jonquille, de primevère et de petites fleurs blanches du verger. On imagine un bouquet de jeunes pousses de cerfeuil et d'estragon, juste cueillies. Vient ensuite un fruit rayonnant, autour du raisin frais, de la pêche blanche, de la poire Conférence ou de la pomme rouge. A l'aération prolongée, de douces notes de violette et d'eau de lavande se mêlent à de discrets parfums de citron jaune et de pamplemousse. Élégante distinction, dynamisme, fraîcheur : c'est un ravissement.

La bouche, ample mais dynamique, fait onduler sur le palais une matière souple, gorgée de fruits à chair blanche légèrement acidulés, et dynamisée par les saveurs des agrumes, autour de l'orange, du pomelo et d'une touche de citron jaune. On retrouve nos herbes fines, où se mêlent maintenant coriandre et feuille de citronnelle, mais aussi des épices, à la fois subtiles et stimulantes. On reconnaît le poivre blanc et la racine de gingembre. La longue finale irradie le palais de son imprégnation calcaire, saline et épicée, rafraîchie d'une délicate note mentholée. Elle impressionne par sa précision, sa vibration minérale et sa persistance, rare pour un « simple » Mâcon-Village.

Par la qualité de ses équilibres, ce superbe Mâcon-Prissé pourra déjà être ouvert sur un beau plateau de fruits de mer et de crustacés. Mais aussi un poisson plat grillé, arrosé d'un filet de citron. La discrétion absolue de son élevage et sa précision d'exécution autorise tout autant quelques sashimis de haut vol. En fin de repas, optez pour un Brillat-Savarin ou des fromages de chèvre de Loire entre deux. D'ici quelques années, on imagine fort bien des langoustines snackées accompagnées d'une émulsion légère à

l'estragon.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Finesse et fraîcheur : jonquille, primevère, petites fleurs blanches du verger, jeunes pousses de cerfeuil, estragon, raisin frais, pêche blanche, poire Conférence, pomme rouge, violette, eau de lavande, citron jaune, pamplemousse.

Bouche : ample mais dynamique, matière souple gorgée de fruits à chair blanche légèrement acidulés, et dynamisée par des saveurs d'agrumes, herbes fines, épices à la fois subtiles et stimulantes. Longue finale calcaire, saline et épicée.

Accords mets-vins : plateau de fruits de mer et de crustacés, poisson plat grillé avec un filet de citron, sashimis. En fin de repas, Brillat-Savarin ou fromages de chèvre de Loire entre deux. D'ici quelques années, des langoustines snackées d'une émulsion à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Prissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique