

## Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Verzé - 2020



Depuis que nous l'avons découvert, avec un prodigieux millésime 2016, ce Mâcon-Verzé déclenche une véritable ferveur partout où nous l'avons fait goûter, des plus belles tables étoilées aux amateurs les plus avisés de la Bourgogne. Partout la même réaction : comment un « simple » Mâcon peut-il posséder une telle grâce, une telle intensité, une telle vibration pulsatile dont on se souvient bien longtemps après la dernière gorgée ?... C'est là toute la magie de la signature Jules Desjournays.

Surplombant le village de Verzé, les vignes, dont certaines ont plus de 60 ans, occupent une position de haut de coteau. Elles se situent essentiellement sur le secteur de La Croix-Jarrier. Ici, les sols bruns sont très calcaires et bien drainants. Plus ou moins profonds et riches en argiles, selon le secteur, ils contribuent à donner au vin son équilibre remarquable entre densité et tension.

En outre, la présence thermorégulatrice d'un bois, tout proche, mais aussi la position très ouverte de ce vignoble bien ventilé, créent les conditions d'un microclimat. Plus qu'une simple parcelle, c'est un véritable écosystème que Fabien a la chance de travailler avec le concours précieux de son ami Christophe Thibert : du terroir, rien que du terroir !

Justement, cette forêt avoisinante, on a presque l'impression de la ressentir dans le verre, tant il se dégage ici une atmosphère de pureté bucolique évoquant les arbres en fleurs, la chlorophylle des jeunes pousses, les petits ruisseaux aux eaux cristallines et les prairies verdoyantes.

Le premier nez vous tire au cœur d'un horizon de fraîcheur lacustre, évoquant un lac de montagne aux eaux bleues, bordé d'un liseré de neige fraîche. On balance entre plante d'eau, notes chlorophylliennes et verveine citronnée. Après une ferme agitation, on se tourne vers des horizons plus sensuels et gourmands, sur des fragrances charmeuses de beurre frais, de pain au lait à peine sorti du four. Une touche de cédrat précède les noisettes et les amandes à peine torréfiées, avant qu'un fruit charnu et subtilement acidulé ne triomphe. La pomme Granny, la poire Comice, le citron jaune et la mandarine s'imposent et unissent leur chant tonique à quelques expressions plus minérales et maritimes, voire iodées. Une ode à la joie, en somme.

Le fruit juteux s'affirme dans une attaque à la fois dynamique et tendre. Le jus vibrant se déploie sur les papilles autour de notes d'amande, de pommes acidulées et d'agrumes frais, à la fine amertume. Le milieu de bouche invite, en parfait contrepoint de cette vivacité, un gourmand coulis de pêche. La texture, droite et sensuelle, est marquée en finale par des

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

notes crayeuses et iodées. C'est un modèle d'équilibre qui surclasse son appellation de plusieurs têtes.

Langoustines juste snackées ou bar de ligne au beurre blanc lui siéront comme un gant. Dans sa jeunesse, vous pourrez également opter pour un tartare de daurade aux fines herbes et zestes d'agrumes. Autre option, un chirashi au saumon. Dans quelques années, optez pour un vol au vent de volaille, relevé d'une pointe de curry. Un must !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Verzé - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : frais, sensuel : lac de montagne, neige fraîche, plante d'eau, verveine citronnée, beurre frais, pain au lait, cédrat, noisettes et amandes torréfiées, pomme Granny, poire Comice, citron jaune, mandarine, expression minérale, maritime voire iodée.

Bouche : attaque dynamique et tendre, jus vibrant autour de notes d'amande, de pommes acidulées et d'agrumes frais à la fine amertume, milieu de bouche gourmand (coulis de pêche), texture droite et sensuelle. Finale sur des notes crayeuses et iodées.

Accords mets-vins : Langoustines juste snackées ou bar de ligne au beurre blanc. Jeune, un tartare de daurade aux fines herbes et zestes d'agrumes, un chirashi au saumon. Dans quelques années, un vol au vent de volaille, relevé d'une pointe de curry.



### 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-Verzé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique