

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2022 - blanc



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 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 trois années supplémentaires d'affinage en cave, se faire totalement oublier. Sous une robe d'un or étincelant, encore parcourue d'une infime nuance vert clair, le vin affiche d'emblée densité et éclat. Le nez impressionne par sa profondeur et sa verticalité, dans une superbe osmose entre l'empreinte des argiles, la fraîcheur calcaire et une trame délicatement citronnée. Le pamplemousse et l'orange accompagnent un panier de fruits blancs particulièrement expressif, entre pomme Reinette et Granny, poire juteuse et pêche de vigne. Progressivement, le bouquet gagne encore en complexité : une violette délicatement réglissée côtoie la fraîcheur résineuse d'une baie de genièvre juste cueillie, tandis que des nuances de sauge, de gomme arabique et une pointe de gingembre apportent relief et originalité. Un ensemble complet, profond et remarquablement nuancé. La bouche se montre savoureuse, expressive, surtout formidablement vivante. Les agrumes prennent immédiatement le relais, avec un citron plus vert que jaune, du zeste de pamplemousse et une touche de mandarine. Les saveurs de Reine-Claude et surtout prune jaune, pomme Granny Smith, coriandre et persil plat animent une matière tonique, parcourue d'une intense trame saline. La dimension minérale s'affirme alors avec force : le calcaire évoque ici les carapaces de langoustines, de gambas ou de crevettes, comme si le vin avait capté le lointain passé maritime des lieux. La rétro-olfaction ne cesse de nourrir le palais, dans un équilibre remarquable entre densité de matière, fraîcheur et dynamique. La finale est magistrale de netteté et de précision. Serrée autour d'une trame argilo-calcaire dense et compacte, elle file droit, portée par une note de citron jaune qui ne la quitte plus. La salinité, puissante, imprime durablement le palais et accompagne une persistance longue, intense et sapide, aux accents umami. Un Mâcon-Fuissé qui trouve dans la tension et l'expression du sol le contrepoint parfait à la maturité de son fruit. Compagnon idéal d'un généreux plateau de fruits de mer, il brillera tout

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

autant sur une assiette scandinave dominée par le saumon fumé ou un poisson grillé généreusement citronné, accompagné de pommes vapeur. Avec quelques années supplémentaires, on pourra accommoder notre poisson d'une sauce hollandaise et d'une purée de pommes de terre généreusement beurrée. Côté fromages, chèvres frais, Chaource et Brillat-Savarin lui iront déjà à merveille. Plus tard, on pourra aller chercher des chèvres plus affinés, un Livarot ou un Langres. Un blanc vibrant, salin et expressif, qui porte haut la signature Jules Desjournays.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or étincelant, parcouru d'une infime nuance vert clair. Dense et éclatant, ce vin affiche d'emblée une belle profondeur visuelle.

Nez : Pamplemousse, orange, pomme Granny, poire, pêche de vigne, violette réglissée, baie de genièvre, sauge, gomme arabique et gingembre. Profond, vertical, remarquablement nuancé.

Bouche : Attaque vive sur le citron vert et le zeste de pamplemousse. Matière tonique animée de prune jaune, pomme Granny Smith, coriandre, persil plat. Trame saline intense, finale serrée, longue, aux accents umami.

Accords mets-vins : Jeune, sur un plateau de fruits de mer, un saumon fumé, un poisson grillé citronné avec pommes vapeur, ou des fromages de chèvre frais, Chaource et Brillat-Savarin. Plus tard, sur un poisson en sauce hollandaise, une purée beurrée, des chèvres affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique