

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2022 - blanc



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 cette fraîcheur crayeuse et maritime, que l'on retrouve aujourd'hui dans ce superbe Mâcon-Prissé. Encore une fois cette année, l'éclat juteux du fruit tout comme la précision de l'élevage, en cuves inox, et la qualité du travail sur les lies, sont absolument bluffants. Après deux années supplémentaires d'affinage en bouteille, ce Mâcon-Prissé En Chailloux affiche une jeunesse insolente, toute en énergie parfaitement canalisée et en éclat incandescent. Dès que ce vin est dans le verre, on remarque déjà sa très belle robe jaune, brillante, aux subtils reflets verdoyants, comme pour nous indiquer la belle étincelle et la vivacité de sa jeunesse ! Le premier nez développe des notes fumées d'une grande noblesse. On y trouve la braise, la pierre à fusil, mais également la peau de canard qui commencerait à croustiller sur le feu. Très appétente, cette première impression laisse rapidement place à des notes de coriandre fraîche, de badiane ainsi que de cumin. C'est une véritable farandole de saveurs : à mesure que le vin s'ouvre, les notes se dévoilent sans pour autant faire disparaître les précédentes. On ajoute sans cesse de nouvelles nuances, en ne gardant que le meilleur. Des arômes fruités pointent le bout de leur nez : la poire Williams, la pêche plate et une touche de kaki qui rend l'expression légèrement exotique. On se régale aussi de parfums à la fois frais et caressant d'un yogourt ou d'un lassi frappé, mais aussi d'un segment de citron jaune dont on vient de retirer la peau et l'albêdo. Sa complexité aromatique annonce un vin aux équilibres d'école. L'attaque est souple. Le vin déploie une matière ample et onctueuse qui se développe avec beaucoup de délicatesse. Là encore, tout sonne parfaitement juste. L'esprit solaire de l'entame est parfaitement balancé par un fruit croquant en cœur de bouche, dont on ressent toute la fraîcheur : ananas Victoria, citron confit et mirabelle juteuse s'entremêlent pour un maximum de plaisir. Volume et tension : tout y est. Puis on retrouve cette sensation lactique, davantage perceptible en fin de bouche, qui nous dévoile la facette la plus gourmande du vin, quelque part entre une pâtisserie crémée et un yaourt à l'abricot. La finale est portée par la fraîcheur du vin. On aime son expression plus élancée, dotée de quelques grains de tanins qui irriguent les côtés de la langue et donnent un très beau relief à l'ensemble, dans un registre salin et subtilement umami. Le premier accord qui nous vient à l'esprit est un suprême de volaille rôti au four, accompagné d'un quartier de mangue confite à la chaux, à la façon du chef Bancstel, de quelques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pickles d'oignons et de pousses de petits pois. Un autre accord qui ferait parfaitement honneur au vin serait un homard rôti au beurre noisette, accompagné de maïs grillé et de fines tranches de citron confit. Toujours dans un esprit maritime, misez sur quelques huîtres plates, type Belon, avec leur équilibre subtil entre iode et saveur de noisette.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillante aux subtils reflets verdoyants, elle affiche une jeunesse incandescente et un éclat juteux remarquable.

Nez : Fumée noble, braise et pierre à fusil ouvrent la danse. Coriandre fraîche, badiane et cumin rejoignent poire Williams, pêche plate et kaki. Lassi frappé et citron en finale.

Bouche : Attaque souple, matière ample et onctueuse. Ananas Victoria, mirabelle et citron confit en cœur de bouche. Nuances lactées gourmandes, finale saline et umami aux grains de tanins élancés.

Accords mets-vins : Suprême de volaille rôti, mangue confite à la chaux et pickles d'oignons. Homard au beurre noisette, maïs grillé et citron confit. Huîtres plates type Belon, entre iode et noisette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Prissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique