

Jules Desjournays - Mâcon Verze - 2022 - Blanc



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 ! Sur ce millésime 2022, c'est une tout autre facette du lieu qui s'exprime, plus tellurique, plus dense qu'avec le prédécesseur. Derrière une robe d'or pâle, nuancée d'un subtil reflet vermeil, le premier nez semble nous conduire directement dans les profondeurs du sol. On pense à l'argile, à la terre humide, à la glaise après la pluie. Les fruits eux-mêmes paraissent imprégnés de cette matière : coing et orange s'accompagnent de parfums de noix du Brésil, d'huile de noisette. Quelques nuances de maïzena et de pois cassés renforcent cette sensation d'ancrage terrien du vin. À mesure que le vin respire, le sol s'efface progressivement et le fruit gagne la lumière. L'orange, devient plus juteuse, évoquant désormais une Navel bien mûre. L'ananas surgit à son tour, bientôt rejoint par une pêche jaune et une mangue encore discrète. Le paysage change, désormais charmeur, gourmand et estival, comme si le fruit remontait progressivement des profondeurs du sol pour s'imposer dans le verre. Une évolution fascinante, qui dit beaucoup de la personnalité profondément minérale de ce Mâcon-Verzé. La bouche confirme immédiatement la puissance annoncée. Ample et généreuse, elle offre aux agrumes le primer rôle : l'orange juteuse domine, complétée de mandarine et de clémentine. Mais cette chair fruitée est aussitôt traversée par un formidable élan épicé. Le piment rencontre le safran, le poivre de Sichuan et une touche expressive de curry Madras. Une once de moutarde vient encore pimenter l'ensemble. La pêche jaune et la mangue se frayent un chemin derrière l'orange, tandis que quelques nuances de livèche et de gingembre frais apportent une dimension végétale originale. Puis vient la finale, d'une puissance peu commune. Le vin change de catégorie : dense, massif, solidement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

charpenté par des tannins parfaitement mûrs, il avance, souverain, sûr de ses équilibres. Rien ne semble pouvoir freiner le mouvement. La matière s'impose, profonde, compacte, et conserve son intensité pendant de très longues secondes. La persistance impressionne autant par sa longueur que par son intensité constante. Loin d'un Mâcon simplement friand, tourné vers le plaisir immédiat, voici un véritable vin de matière, de sol et de gastronomie, bâti pour durer. Il appelle une cuisine généreuse. Aujourd'hui, on l'imagine volontiers avec pâtés ou terrines de volaille, une andouille de Vire ou de Guéméné, un cervelas ou une mortadelle, accompagnés de pain de campagne et d'une bonne moutarde. Chaource, Morbier ou Pont-l'Évêque prolongeront parfaitement le plaisir. Mais le vin possède manifestement les ressources pour bien vieillir en cave. Après trois ou quatre années supplémentaires, on pourra viser une cuisine chaude autour d'une tête de veau sauce gribiche, d'une andouillette grillée à la moutarde, d'un Parmentier de fruits de mer ou de cabillaud ou encore d'un vol-au-vent aux ris de veau et champignons. Un Brie de Meaux, un Livarot ou un Langres bien affiné pourront alors conclure le repas. Un Mâcon-Verzé monumental, profondément terrien, épicé et puissant, qui démontre une nouvelle fois combien Fabien Duperray parvient à bousculer les hiérarchies établies.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

© La Route des Blancs

Jules Desjourneys - Mâcon Verze - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, nuancé d'un subtil reflet vermeil.

Nez : Profond et terrien : argile humide, coing, agrumes, noix du Brésil, huile de noisette. À l'aération, ananas, pêche jaune et mangue s'imposent, gourmands et ensoleillés.

Bouche : Ample et puissante. Orange juteuse, mandarine, clémentine, traversées d'un élan épicé : safran, poivre de Sichuan, curry Madras. Finale dense, massive, d'une persistance intense et très longue.

Accords mets-vins : Jeune, sur pâtés de volaille, andouille, cervelas, moutarde, Chaource ou Morbier. - Plus tard, sur tête de veau sauce gribiche, andouillette, vol-au-vent aux ris de veau, Brie de Meaux ou Livarot affiné.



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-Verzé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique