

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2021 - 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 bien 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 deux années supplémentaires d'affinage en cave, se faire totalement oublier.

Charmant et tonique, le nez s'ouvre dans un registre de fraîcheur et d'éclat. Le pamplemousse et le gingembre dominant, rejoints par des notes jaillissantes de citron yuzu qui apportent une énergie vive. En arrière-plan, une sensation pierreuse, presque ferrugineuse, rappelle le silex frotté, les schistes et installe une minéralité franche qui évoque certains grands rieslings. Cette rigueur minérale se mêle pourtant à une dimension plus gourmande, entre miel de lavande délicat et gelée de citron jaune ou de cédrat, donnant de la rondeur et du volume aromatique. Un esprit légèrement céréalié, évoquant la farine fraîche ou le grain concassé, complète ce tableau complexe. L'ensemble respire à la fois la précision et la générosité, révélant une profondeur aromatique rare pour ce secteur.

La bouche surprend par son attaque ronde et soyeuse, presque caressante. Très vite, le milieu se resserre et déploie une texture singulière, comme une fine pellicule d'argile blanche ou de poudre de riz venant tapisser le palais. Cette matière à la fois dense et subtile est portée par une fraîcheur structurante, amplifiée par des notes anisée et citronnée de fenouil frais et de verveine. Le vin gagne alors en tension, dévoilant son empreinte minérale vibrante, marquée par une amertume noble qui rappelle les pierres concassées et le bâton de réglisse. L'acidité, parfaitement intégrée, allonge et étire la finale avec une grande maîtrise, laissant en bouche une sensation cristalline. Un Mâcon-Fuissé de haut vol, tendu, énergique et promis à une évolution remarquable en cave.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce vin se prête particulièrement bien à un plateau de fromages : Langres affiné, Brillat-Savarin et Reblochon seront des compagnons de choix. On l'appréciera aussi avec un produit pur, sans artifice, comme un bar de ligne rôti et parfumé aux graines de fenouil, servi avec une purée de topinambours. Avec le temps, il conservera sa franchise tout en développant une palette plus épicée : il gagnera alors à accompagner un risotto au safran relevé de quelques noix de Saint-Jacques cuites à la vapeur.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : charmant et tonique :
pamplemousse, gingembre, citron
yuzu, silex frotté, schistes, miel de
lavande délicat, gelée de citron jaune
ou de cédrat, farine fraîche, grain
concassé.

Bouche : attaque ronde, soyeuse,
caressante, texture singulière, entre
une fine pellicule d'argile blanche et
poudre de riz, matière dense et
subtile, fraîcheur structurante, notes
anisée et citronnée, empreinte
minérale vibrante, amertume noble.
Finale acidulée.

Accords mets-vins : plateau de
fromages : Langres affiné, Brillat-
Savarin et Reblochon. Bar de ligne rôti
et parfumé aux graines de fenouil,
servi avec une purée de
topinambours. Plus tard, un risotto au
safran relevé de quelques noix de
Saint-Jacques cuites à la vapeur.



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-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique