

Jules Desjournays - Mâcon Verze - 2021 - 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 !

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 ruisseaux aux eaux cristallines et les prairies verdoyantes. Dès les premiers effluves, impossible de douter : nous sommes sur un grand terroir, parfaitement sublimé par la main d'un vinificateur hors-pair.

Le millésime 2021 tend merveilleusement les vins et exalte l'âme tranchante, minérale, de ce chardonnay de haute tenue. Les premiers arômes chlorophylliens de menthol, de frondaisons humides déploient une sensation de fraîcheur qui nous envahit rapidement. Puis, après quelques tours de verre, le charme opère dans un registre plus gourmand. Le vin s'ouvre sur des notes de noisette fraîche et de pain d'épices. La gamme aromatique, très pure, glissent ensuite vers une expression fruitée et persistante en toile de fond autour du cédrat confit et de la clémentine pour la vivacité, du coulis d'abricot et de nectarine pour une sensation plus enveloppante, réconfortante.

Quelle bouche ! Le jus, à la fois vif et intense, se montre immédiatement souple, avec une délicatesse soyeuse dans le toucher. La texture évoque

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

un coulis au caramel beurre salé. Les premières sensations sont particulièrement charmeuses, sur des saveurs d'ananas rôti, de fruit de la passion, de pêche juteuse.

Le milieu de bouche apporte beaucoup de réconfort, autant dans l'aromatique que dans la texture sensuelle. Jamais de lourdeur : peu à peu, une acidité éclatante creuse son sillon, donnant tension et allonge à un jus particulièrement sapide. Cette trame tonique, perçue sur les côtés de la langue, agit comme un contrepoint flamboyant qui révèle toute la richesse du vin sans jamais tomber dans l'excès. Une touche de sésame grillé renforce encore sa noblesse. C'est une vraie leçon d'équilibre et de précision. La finale se déploie sur une amertume fine, salivante, et laisse ce fameux goût de « reviens-y ».

Avec un tel vin, quoi de plus délicieux que la simplicité ? Optez pour des langoustines rôties au beurre noisette, relevé de quelques zestes de citron vert. Après quelques années de garde, laissez-vous tenter par un plat riche et épicé comme un poulet tikka masala. La tension et la texture enveloppante du vin en feront un partenaire idéal.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jules Desjourneys - Mâcon Verze - 2021 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : frais, sensuel : arômes chlorophylliens de menthol, de frondaisons humides, registre plus gourmand sur des notes de noisette fraîche et de pain d'épices, expression fruitée et persistante autour du cédrat, de la clémentine, du coulis d'abricot.

Bouche : souple, soyeuse, texture évoquant un coulis au caramel beurre salé, ananas rôti, fruit de la passion, pêche juteuse, acidité éclatante donnant tension et allonge à un jus sapide, sésame grillé. La finale se déploie sur une amertume fine, salivante.

Accords mets-vins : des langoustines rôties au beurre noisette, relevé de quelques zestes de citron vert. Après quelques années de garde, laissez-vous tenter par un plat riche et épicé comme un poulet tikka masala.



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-Verzé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique