# Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Verzé - 2017

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 thermo-régulatrice d'un bois, tout proche des vignes, mais aussi la position très ouverte de ce vignoble, qui contribue à une bonne aération, créent les conditions d'un véritable micro-climat. 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 bucolique évoquant les arbres en fleur, la chlorophylle des jeunes pousses, les mousses humides mais aussi les herbes fraîches comme le cerfeuil, la menthe ou la verveine.

On quitte peu à peu l'univers végétal pour entrer dans une dimension plus voluptueuse et gourmande évoquant le yogourt à la pêche et à la poire, le beurre frais, l'œuf au lait mais aussi le jus d'une pomme ou d'une poire bien mûre, que l'on vient de cueillir de l'arbre et de presser. Plus on avance, plus la sensation de fraîcheur et de légèreté envahit le verre, sur des notes de citron de Menton et de clémentine. Et plus le vin se minéralise, d'abord sur une note iodée évoquant l'étoile de mer, puis sur le caillou mouillé, la poussière de roche, pour finir sur un voile salin d'une grande délicatesse.

Le sol et son expression saline est aussi présent en bouche : il s'imbrique à merveille avec la douceur des saveurs de prunes jaunes et vertes, de coulis de fruits blancs, de noyau de pêche, rehaussées de notes acidulées de goyave, de citron vert et d'orange amère. Ici, tout coule de source, tout s'équilibre comme par enchantement : la densité, la droiture, la sensualité ondoyante, la rectitude et la tension calcaire. C'est franchement superbe, du niveau de bien des Pouilly-Fuissé… Encore un coup de maître signé « Jules Desjourneys ».

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Verzé - 2017

## Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Frais et sensuel : arbres en fleur, jeunes pousses, mousses humides, cerfeuil, fenouil, menthe ou verveine. Yogourt à la pêche, beurre frais, œuf au lait, jus d'une pomme ou d'une poire bien mûre, citron de Menton, étoile de mer, caillou mouillé.

Bouche : Tension et rectitude saline imbriquée avec la douceur des saveurs de prunes jaunes et vertes, de coulis de fruits blancs, de noyau de pêche. Des notes acidulées de goyave, de citron vert et d'orange amère. Longue finale stimulante

Accords mets-vins : Sole grillée et son filet de citron. Langoustines juste snackées.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

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

## Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Verzé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique