Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2018

Nous nous situons sur une parcelle qui occupe une position de plateau, légèrement inclinée, 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, presque 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 nous transporte, dès le premier nez, sur la côte d'Albâtre, du côté d'Etretat ou de Fécamp. C'est un peu comme si Fabien avait réussi à mettre en bouteille la falaise et l'océan qui la sculpte !

Au premier nez, on est frappé par une dimension sensuelle, presque oléagineuse, évoquant huiles de fleurs blanches, miel et cire liquide. Si la minéralité s'invite immédiatement après, dans un registre crayeux, on subodore également la progression d'abord timide mais constante de notes pâtissières et gourmandes, évoquant la gaufre liégeoise, la poudre d'amande et le financier. La fraîcheur de la verveine, du thé vert et d'une note de citron jaune anime l'ensemble. Les particules iodées, comme surgissant du fond du verre, vous renvoient, pour finir, au-dessus d'un océan où vous attendriez, sous la lumière rasante et les embruns, le rayon vert.

La bouche parait immédiatement nappée par des notes suaves de brioche aux amandes et de mie de pain frais auxquelles se mêle aussitôt un fruit plus vif, autour de la pomme Reinette et de la pêche de vigne. La structure se redresse en milieu de bouche, portée par une touche mentholée (plus "fisherman's friend" que menthe fraiche). Au fur et à mesure, la texture, séveuse et nerveuse, révèle des notes plus minérales avec une bouche calcaire et légèrement poudreuse. Au cœur du nectar, un mince filet irrigue votre palais de notes iodées et de réglisse douce.

Jamais à court de surprises, ce magnifique Mâcon-Prissé dévoile une finale habitée par la présence soudaine de notes délicates et aériennes de violette. Entre rondeur, gourmandise et puissance fuselée, ce Mâcon-Prissé En Chailloux rappelle que ce Chardonnay « racinaire » a trouvé ici une magnifique terre d'élection. Ce vin encore jeune et fringant s'accommodera parfaitement d'entrées comme une tarte aux poireaux et aux Saint-Jacques ou un chirashi au saumon. Dans un registre plus terrien, il sera tout aussi à l'aise sur un émincé d'andouillette au vin blanc ou un

mijoté de veau au citron confit.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Sensuel mais tonique : huiles de fleurs blanches, miel et cire liquide, craie humide, gaufre liégeoise, poudre d'amande et financier, verveine, thé vert et citron jaune, fraîcheur iodée des embruns

Bouche : Attaque large et enveloppante nappée de notes suaves de brioche aux amandes et de mie de pain frais. Puis vient un fruit plus vif, autour de la pomme Reinette et de la pêche de vigne. Finale poudreuse, sur une touche iodée et des nuances mentholées

Accords mets-vins : Une tarte aux poireaux et aux Saint-Jacques ou un chirashi au saumon. Plus tard, un émincé d'andouillette au vin blanc ou un mijoté de veau au citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Prissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique