Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2019

Nous nous situons sur une parcelle qui occupe une position de plateau, légèrement incliné, 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 affiche une jeunesse insolente, toute en énergie parfaitement canalisée et en éclat incandescent.

Derrière une robe étincelante, avec ses reflets citron vert, le nez s'ouvre dans un registre d'une grande finesse. On est immédiatement saisi par la fraîcheur d'un gazon verdoyant, des herbes fines juste cueillies, autour de la coriandre et de l'estragon, mais aussi d'un souffle marin, rappelant les embruns iodés mouillant les falaises normandes. Le fruit, d'une belle pureté s'articule autour d'une nuance de pamplemousse, de notes de pêche Blanche, de poire Comice et de pomme Granny, mais aussi d'une subtile touche de kiwi. Au fil de l'aération, le propos gagne en gourmandise et en douceur : on sent poindre maintenant une note lactique évoquant la crème d'Isigny, le sabayon et la tarte au citron meringuée. Une délicate note de caramel enrobe le tout, avant de laisser s'élever des effluves florales aériennes, mêlant fleurs blanches et eau de lavande. Quelle distinction !

La bouche, ample mais dynamique, fait chanter un beau noyau fruité, dynamisé par une acidité juteuse et expressive. On se régale de saveurs de citron vert, de kiwi, de pomme Reinette et Granny, complétées de l'énergie chlorophyllienne d'un jus d'ortie et d'herbes fraîches aux accents réglissés. Les agrumes ne sont pas en reste, dynamiques et subtils, rappelant l'orange maltaise et la clémentine. La longue finale irradie le palais de son imprégnation calcaire, saline et épicée, nous régalant de notes salivantes de poivre blanc et de gingembre frais.

Entre rondeur gourmande, minéralité ciselée et énergie printanière, ce Mâcon-Prissé En Chailloux vous régalera aujourd'hui sur un tartare de bar ou de crevettes aux fines herbes. Dans 3 ans, optez pour un parmentier de cabillaud ou un soufflé au comté. Plus tard encore, vous pourrez aisément aller vers des viandes blanches, blanquette de veau en tête. Un modèle pour la région !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Finesse et fraîcheur : gazon verdoyant, coriandre fraîche et estragon, embruns iodés et falaises calcaires, pamplemousse, pêche Blanche, poire Comice, pomme Granny, une subtile touche de kiwi, crème d'Isigny, sabayon, tarte au citron meringuée, lavande

Bouche : Ample, dynamique, un beau noyau fruité, dynamisé par une acidité juteuse et expressive. Saveurs toniques de citron vert, de kiwi, de pomme Reinette et Granny, énergie chlorophyllienne d'un jus d'ortie et d'herbes fines réglissées, finale saline et épicée

Accords mets-vins : aujourd'hui sur un tartare de bar ou de crevettes aux fines herbes. Dans 3 ans, optez pour un parmentier de cabillaud ou un soufflé au comté. Plus tard encore, vous pourrez aller vers des viandes blanches : blanquette ou mijoté de veau au citron confit

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Prissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique