Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2019

Le secteur du Bois de la Croix, exposé au Sud-Est, est précoce et solaire, ce qui 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 géologique unique que ce Mâcon-Fuissé trouve sa singularité et sa complexité, offrant un équilibre d'école entre grâce effilée, intensité et fraîcheur. 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.

Le nez se présente immédiatement sous un jour à la fois charmeur et tonique, où se mêlent fleurs blanches, épices douces, baie de genièvre, badiane et cerfeuil anisé. La sensation de fraîcheur d'une touche de menthe précède le déploiement d'un fruit parfaitement mûr, expressif, autour de la poire Comice, de la pêche jaune et de l'abricot frais. Quelques succulentes flaveurs de pâtisseries fines s'immiscent dans la danse, évoquant la brioche au beurre mais aussi de délicates notes orientales, d'amande, de miel et de corne de gazelle. Une touche citronnée vient nous rappeler cette fraîcheur qui n'a jamais cessé de s'élever du verre.

La matière est ciselée et droite. Le jus est dynamique. On mâche un grain délicat qui laisse poindre de jolis fruits à chair jaune et blanche puis quelques zestes ronds de citron de Menton et d'orange bien mûre. Le milieu de bouche se révèle plus crémeux, sur des saveurs enveloppantes de beurre frais, de crème fraîche saupoudrée d'éclats d'amande. D'une belle longueur, la finale séduit par sa fraîcheur ferme et élancée.

On pourra certes opter, en fin de repas, pour des crottins de chavignol ou un cabretin mais ce Mâcon-Fuissé, très « côte-d'orien » dans l'âme, accompagnera surtout à merveille une blanquette de veau à l'ancienne ou une viennoise de sole au comté servie avec un risotto crémeux. Une révélation pour les uns, une confirmation incontournable pour les autres !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Charmeur, tonique : fleurs blanches, épices douces, baie de genièvre, badiane et cerfeuil anisé, une touche de menthe, poire Comice, pêche jaune et abricot frais, brioche au beurre, de délicates notes orientales d'amande, de miel, de corne de gazelle

Bouche : Ciselée, droite, on mâche un grain délicat qui laisse poindre de jolis fruits à chair jaune et blanche puis quelques zestes ronds de citron de Menton et d'orange bien mûre. Milieu de bouche crémeux, enveloppant, finale ferme et élancée

Accords mets-vins : Une blanquette de veau à l'ancienne ou une viennoise de sole au comté servie avec un risotto crémeux. Ravioles de langoustines. Crottins de Chavignol ou cabretin.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique