Domaine Jules Desjourneys - Fleurie Chapelle des Bois - 2022 - Rouge



Il ne faut pas longtemps à Fabien pour confesser son « faible » pour ce parcellaire, n'hésitant pas à affirmer que c'est un peu « son Musigny »… rien de moins ! De notre côté, disons-le franchement, on nous aurait dit, à l'aveugle, que nous goûtions un superbe cru de Vosne-Romanée que nous n'aurions été nullement surpris. Mais arrêtons-là les comparaisons plus que flatteuses : La Chapelle des Bois se suffit parfaitement à elle-même pour affirmer, dans une sensation d'harmonie parfaite, sa stature de très grand vin.

Le domaine exploite ici deux vignes, la première sur un secteur très pentu et drainant, proche du village de Fleurie, la seconde, bien plus âgée, bénéficiant de porte-greffes Vialla qui ont la particularité de restituer la nature et le message du sol de façon très franche. Ici, l'exposition au Sud domine, tournant légèrement d'Est en Ouest. Les sols sont assez sableux, concourant à apporter cette sensation de finesse de toucher, entre dentelle et taffetas de soie.

La robe, d'un rouge cerise profond et lumineux, annonce un vin d'une rare élégance. Le nez charme immédiatement par la pureté de son fruit : fraise et framboise semblent se répondre, tantôt fraîches, tantôt en confiture, tantôt encore dans l'évocation gourmande d'une tartelette ou d'un feuilleté tout juste sorti du four. On pense aussi à une délicieuse liqueur de cassis. Une touche de sucre de canne, quelques épices délicates – cannelle, noix de muscade, une pointe de clou de girofle, une autre de bâton de réglisse – prolongent cette sensation de gourmandise.

Puis le bouquet gagne en profondeur : musc, encens, bois de rose et bois de santal installent une atmosphère raffinée, tandis qu'une discrète fraîcheur mentholée et une nuance de baie de genièvre apportent du relief. À mesure que le vin s'ouvre, de magnifiques roses rouges, la pivoine et l'œillet s'épanouissent avec grâce, accompagnés d'une subtile touche balsamique et de nuances fumées. L'ensemble possède cette noblesse sereine qui rapproche davantage ce Fleurie des grands vins de Vosne-Romanée que de tout autre cru.

La bouche est un modèle de fluidité et d'énergie. La matière, à la fois soyeuse et intensément savoureuse, semble portée par une acidité lumineuse qui fait vibrer chaque saveur. Prune, quetsche, griotte, cerise, groseille, grenade, canneberge se succèdent avec un naturel confondant, relevées par la réglisse, le clou de girofle, la baie de genièvre et une superbe déclinaison de poivres, dominée par un élégant Sichuan. La rétro-olfaction ne cesse de gagner en complexité à mesure que le vin respire,

atteignant un niveau de raffinement digne des plus grands premiers crus bourguignons. Tout semble animé par une énergie joyeuse, celle de vignes parfaitement en harmonie avec leur terroir.

La finale touche au sublime. Rien ne dépasse, rien ne manque. Sol et fruit s'entrelacent avec une évidence absolue, portés par une acidité parfaitement maîtrisée, un élevage totalement fondu et une sapidité qui prolonge indéfiniment les sensations. Active, vibrante, d'une précision remarquable, elle laisse une impression d'équilibre souverain où chaque élément trouve naturellement sa place, comme dans un orchestre philharmonique parfaitement accordé.

Encore jeune aujourd'hui, La Chapelle des Bois gagnera beaucoup après trois ou quatre années de cave. Il accompagnera alors admirablement un filet de bœuf Wellington, un contre-filet à la moelle ou un col-vert rôti aux girolles. Dans une décennie, il méritera sans peine une poularde demi-deuil aux morilles.

Un Fleurie magistral, où la grâce du gamay atteint une dimension véritablement aristocratique.

Copyright 2026 – Terres de rouges by Trésors des Vignes – Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Fleurie Chapelle des Bois - 2022 - Rouge

Dégustation et accords

Robe : Rouge cerise profond et lumineux, annonce un vin d'une rare élégance.

Nez : Fraise, framboise, liqueur de cassis. Cannelle, muscade, girofle, réglisse. Musc, encens, bois de rose, santal, menthe, genièvre. Rose rouge, pivoine, œillet. Noblesse sereine, profondeur remarquable.

Bouche : Soyeuse, fluide, intensément savoureuse. Prune, quetsche, griotte, groseille, grenade, canneberge. Réglisse, girofle, genièvre, poivre Sichuan. Finale sublime, sol et fruit entrelacés, sapidité infinie.

Accords mets-vins : Dans 3-4 ans : filet de bœuf Wellington, contre-filet à la moelle, col-vert rôti aux girolles. Dans une décennie : poularde demi-deuil aux morilles.

Conseils de service

À consommer :
2026 – 2040 et plus !

Température de service : 16°C à 18°C

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Fleurie

Cépage : Gamay

Culture : Biologique