Domaine Jules Desjourneys - Fleurie Grille Midi - 2022 - Rouge



Ce grand gamay à la fois dense et élégant naît sur un terroir assez précoce, comme son nom l'indique. Si l'on va plus dans le détail, le Domaine Jules Desjourneys a la chance d'exploiter ici plus de 3 hectares de vignes idéalement répartis, permettant de travailler sur les maturités et les équilibres des raisins.

Sur ces sols plutôt maigres et arides d'arènes granitiques, où les argiles sont très peu présentes, Fabien exploite une première vigne de 70 ares environ, exposée plein Sud, qui fait face aux chais d'Yvon Métras, autre célèbre vigneron du Beaujolais. Ici, la précocité des maturités est au rendez-vous.

Les autres parcelles sont plutôt exposées au Sud-Est et sont surtout bien plus haute sur le coteau, ce qui tempère le caractère solaire de ce terroir qui a tendance restituer la nuit la chaleur emmagasinée dans la journée. De ce beau patrimoine, Fabien tire un vin à l'équilibre magistral.

Ce millésime 2022 nous a totalement bluffé par sa complexité, sa profondeur : au fil de la dégustation, il ne cesse de nous entraîner dans de nouvelles dimensions. Le nez s'ouvre dans un registre plutôt dense et sensuel autour de parfums gourmands de pâte de fruits à la fraise, au cassis, mâtinée d'une touche de gelée de coing. Une intense dimension épicée émerge ensuite du verre, comme une infusion d'épices dans un bouillon longuement mijoté ; on pense à la baie de genièvre, au clou de girofle, à un bouquet garni infusé dans une marinade.

Progressivement, des notes plus florales s'élèvent du verre, autour de l'œillet, d'un extrait de violette et d'une pivoine très épanouie. L'empreinte du sol n'est pas loin, mais, surprenante, elle se révèle dans un registre frais, presqu'humide, évoquant la pierre mouillée par une pluie d'été, une terre printanière fraîchement retournée.

La bouche n'est pas en reste, à la fois fuselée, dynamique, encadrée par des tanins encore un peu fermes à ce stade mais qui s'assoupliront sous 3 à 5 ans. On se régale de saveurs de tarte aux myrtilles, relevées de touches dynamisantes de réglisse et de cacao amer. La longueur de bouche est impressionnante, sapide, épicée, salivante. Il brillera sur des paupiettes de veau aux champignons, ou une bavette grillée accompagnée d'une sauce marchand de vin et d'une purée de pommes de terre à la façon de Joël Robuchon.

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

réservés

Domaine Jules Desjourneys - Fleurie Grille Midi - 2022 - Rouge

Dégustation et accords

Robe : cerise, profonde et lumineuse

Nez : Pâte de fruit fraise et cassis, gelée de coing. Genièvre, clou de girofle, bouquet garni. Œillet, violette, pivoine. Pierre mouillée, terre printanière retournée. Dense, sensuel et profond.

Bouche : Fuselée et dynamique. Tarte aux myrtilles, réglisse, cacao amer. Tanins fermes, s'assoupliront sous 3-5 ans. Finale longue, sapide, épicée, salivante.

Accords mets-vins : Paupiettes de veau aux champignons, bavette grillée sauce marchand de vin, purée de pommes de terre.

Conseils de service

À consommer : 2026 -2040

Température de service : 16°C à 18°C

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Fleurie

Cépage : Gamay

Culture : Biologique