Domaine Jules Desjourneys - Fleurie Ni Trop Ni Trop peu - 2023 - Rouge



Un Fleurie fascinant de raffinement floral, d’énergie juteuse et de tension minérale, issu de deux des meilleurs terroirs du cru, deux lieux-dits dont on peut raisonnablement penser qu’ils deviendront des premiers crus eux-mêmes, quand la demande de classement en cours d’instruction sera validée : La Madone et Grille-Midi.

Deux lieux-dits, qui, à la différence de la plupart des sols de Fleurie composés de granits roses peu altérés mêlés à des argiles, offrent un substrat de pures arènes granitiques dégradées. Des sols minces, très drainants, qui ont tendance à bien restituer la chaleur diurne pendant la nuit. Du côté de La Madone, l’exposition à l’Est domine tandis que Grille-Midi, un peu plus chaud et précoce, regarde davantage le Sud-Est.

Pour Fabien Duperray, ici plus qu’ailleurs, la clé, c’est d’aller chercher des maturités très abouties, seules capables de donner « de grands jus ». En découvrant cet épatant millésime 2023, on a parfaitement cerné son propos : complexité et raffinement aromatique, énergie tellurique et jaillissement juteux, tension et chair fuselée, tout s’imbrique à la perfection.

La robe, lumineuse et délicatement soutenue, évoque davantage un grand pinot noir de la Côte de Beaune qu'un gamay traditionnel. Dès les premiers instants, le nez surprend par son raffinement. La cerise, d'une grande délicatesse, rappelle les plus belles expressions de Chambolle-Musigny, mais avec un supplément de douceur. Autour d'elle gravitent une confiture de fraise, quelques touches de framboise et une floralité fraîche où l'on croit reconnaître la tulipe en pleine floraison, mais aussi la pivoine et quelques boutons de rose. L’empreinte du granite s'exprime avec une élégance infinie. Peu à peu apparaissent des nuances plus profondes : une évocation subtile de quasi de veau, quelques baies roses, une pointe de noix de muscade et cette gourmandise discrète rappelant les pâtes de fruits à la framboise et à la cerise ou les bonbons d'autrefois.

La bouche étonne par son énergie. Plus vive qu'on ne l'imagine au premier abord, elle conjugue une matière souple à une tension particulièrement stimulante. La violette, la réglisse et les épices douces accompagnent un fruit éclatant où se mêlent cerise, groseille, quetsche, airelle, baie de sureau et canneberge. Chacun de ces fruits conserve une fraîcheur acidulée qui leur donne un relief saisissant. Les tanins, d'une maturité exemplaire, soutiennent cette matière sans jamais la durcir, tandis qu'une empreinte minérale rappelant la mine de crayon vient dynamiser la rétro-olfaction.

La finale est un modèle de précision. Droite, intensément sapide, elle s'étire longuement sur une salinité délicate et une vibration pierreuse qui semblent jaillir directement des arènes granitiques. La roche imprime durablement sa marque, excitant les papilles et appelant irrésistiblement une nouvelle gorgée.

Déjà irrésistible après un bon carafage sur des cailles rôties ou des paupiettes de veau, ce Fleurie gagnera encore en harmonie après une ou deux années de cave. Dans trois ou quatre ans, il accompagnera idéalement un poulet de Bresse rôti servi avec un gratin dauphinois. Un Fleurie d'une rare distinction, qui marie avec un naturel désarmant la grâce florale du cru à une profondeur minérale digne des plus grandes cuvées parcellaires de Jules Desjourneys.

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

Domaine Jules Desjourneys - Fleurie Ni Trop Ni Trop peu - 2023 - Rouge

Dégustation et accords

Robe : Lumineuse et délicatement soutenue, évoquant un grand pinot noir de la Côte de Beaune.

Nez : Cerise délicate, confiture de fraise, framboise, tulipe, pivoine, boutons de rose. Baies roses, noix de muscade, pâtes de fruits framboise et cerise. Empreinte granitique d'une élégance infinie.

Bouche : Vive et tendue. Cerise, groseille, quetsche, airelle, sureau, canneberge. Violette, réglisse, épices douces. Tanins mûrs et soyeux. Finale droite, saline, pierreuse, intensément sapide.

Accords mets-vins : Après carafage : cailles rôties, paupiettes de veau. Dans 3-4 ans : poulet de Bresse rôti, gratin dauphinois.

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