# Domaine Jules Desjourneys - Morgon Ni Trop Ni Trop peu - 2023 - Rouge




Avec cette nouvelle collection de cuvées « Ni trop Ni trop peu », initiée sur ce somptueux millésime 2023, Jules Desjourneys nous offre, pour chacun des crus du Domaine, des vins à la fois accessibles et charmeurs, sans rien perdre de leur précision indépassable ni de leur structure millimétrée.

L'idée est simple : embrasser en un seul vin toutes les facettes et les nuances des différents terroirs qui composent chaque cru du domaine. Il en va ainsi de ce magnifique Morgon, à la fois gorgé de fruits rouges frais, mais dense et charnu, porté par une finesse de tannins exceptionnelle et l'allonge acidulée qui signe les meilleurs gamays.

Cet assemblage de différentes vignes repose principalement sur deux grands secteurs, les Grands Cras et Micouds. Le premier, sur le plateau de Morgon avec ses sols un peu plus argileux, offre aux vignes, cultivées en bio depuis 1990, un substrat dominé par des schistes bruns, riches en manganèse et en oxydes de fer, dans le prolongement géologique direct de la célèbre Côte de Py. Exposées à l'est, les vignes de mi-coteau, en pente douce, bénéficient du soleil du matin, assurant des maturités plus lentes, régulières et sans excès. Les jus apportent au vin une dimension plus florale, raffinée et aérienne, loin d'une certaine rusticité charnelle que l'on associe parfois aux vins de Morgon.

Le second secteur des Micouds repose, quant à lui, sur des sols plus granitiques. Ici, les alluvions du Py sont profondes et vont donner au jus un supplément de chair et de densité, tout en préservant cette trame épicée tirée des granits. En 2023, l'association de ces terroirs fait des merveilles et s'équilibre parfaitement.

La robe, entre vieux rose profond et grenat lumineux, séduit par son éclat et sa belle densité. Le nez s'ouvre sur un jus de fruits concentré, où les arômes semblent d'abord fusionner en une seule matière gourmande avant de laisser émerger, au fil de l'aération, davantage de repères : la cerise bigarreau, la mûre en confiture, la fraise garriguette, l'airelle et la framboise sont au rendez-vous. Des nuances de noix de muscade, de bois de santal et une subtile empreinte sanguine, presque ferrugineuse, rappellent l'influence des granits. Puis le bouquet prend une encore une autre dimension : une rose rouge profonde s'épanouit, apportant au vin une élégance florale remarquable.

La bouche conjugue ampleur, énergie et précision. Le jus se montre généreux sans jamais perdre son élan, porté par une matière dense aux tanins d'une maturité exemplaire. Les fruits rouges prennent ici un visage

plus vif, entre cerise à chair croquante, groseille et canneberge, relevées par une touche de clou de girofle. La composante sanguine, déjà perceptible au nez, gagne en intensité et renforce la profondeur du vin, tandis qu'une fine astringence apporte du relief sans jamais rompre l'équilibre.

La finale impressionne par sa tension acidulée et sa netteté. La roche granitique s'exprime avec évidence, accompagnée d'une salinité vibrante et d'une persistance remarquable où les épices prolongent longuement le plaisir. Plus structuré et plus puissant que le Chénas, ce Morgon possède l'étoffe d'un grand vin de garde.

Déjà irrésistible sur un tartare d'onglet légèrement épicé ou un foie de veau déglacé au vinaigre de framboise, il gagnera encore en profondeur après quelques années de cave et accompagnera alors magnifiquement une belle côte de bœuf, une entrecôte maturée ou même, dans une dizaine d'années, un beau pot-au-feu à l’os à moelle, longuement mijoté.

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

# Domaine Jules Desjourneys - Morgon Ni Trop Ni Trop peu - 2023 - Rouge

## Dégustation et accords

**Robe :** entre vieux rose profond et grenat lumineux

**Nez :** Cerise bigarreau, mûre confiture, fraise garriguette, airelle, framboise. Noix de muscade, santal, empreinte sanguine ferrugineuse. Rose rouge profonde. Bouquet concentré, élégance florale remarquable.

**Bouche :** Ample, dense et énergique. Cerise croquante, groseille, canneberge, clou de girofle. Composante sanguine intense, fine astringence. Finale tendue, acidulée, saline et épicée. Persistance remarquable.

**Accords mets-vins :** Tartare d'onglet épicé, foie de veau au vinaigre de framboise. Après quelques années : côte de bœuf, entrecôte maturée. Dans une dizaine d'années : pot-au-feu à l'os à moelle longuement mijoté.

## Conseils de service

**À consommer :** 2026 - 2040

**Température de service :** 16°C à 18°C

**Ouverture :** Carafage recommandé

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Morgon

**Cépage :** Gamay

**Culture :** Biologique