Domaine Jules Desjourneys - Moulin à Vent Aux Michelons - 2022 - Rouge



Ce terroir de plein coteau, situé tout près du village de Chénas, est, selon Fabien Duperray, un des plus grands terroirs de Moulin-à-Vent et plus globalement des crus du Beaujolais. Pour reprendre ses mots, il lui rappelle « d'autant plus les célèbres clos séculaires bourguignons qu'ici le gamay a tendance à pinoter, dans ses parfums comme dans sa finesse de texture ».

Les vieilles vignes que le domaine a eu l'opportunité d'acquérir à la fin des années 2010 s'appuient sur un substrat de sables granitiques, bien filtrant, qui contribue à donner au vin sa verticalité, son allonge et son subtil relief épicé. Comme toujours chez Jules Desjourneys, le raisin, parfaitement mûr, sain et concentré, doit se suffire à lui-même. Rien ne vient troubler son message ni fatiguer son énergie naturelle : d'où le choix d'un élevage sans bois, exclusivement en cuves.

Le résultat est impressionnant de bout en bout, offrant sur ce très beau millésime 2022 un profil sensuel et particulièrement profond.

La robe, d'un rouge intense oscillant entre le carmin et la prune, diffuse une belle lumière. Dès le premier nez, le vin séduit par son alliance de sensualité et de profondeur. Les prunes, de la quetsche à la prune bleue, dialoguent avec des cerises bien mûres, une gelée de mûre et une succulente confiture de fraise. Le registre floral apporte une élégance toute bourguignonne : la violette domine, accompagnée d'une tulipe délicatement épicée, bientôt rejointe par la rose et l'œillet rouge. Les épices s'installent avec subtilité autour des baies roses, de la noix de muscade, d'une pointe de cannelle et d'un souffle de curcuma. Le tout dessine un bouquet d'une remarquable complexité où chaque note trouve naturellement sa place pour nous jouer une harmonieuse partition.

La bouche conjugue immédiatement ampleur et velouté. La matière, généreuse et enveloppante, déroule un fruit d'une parfaite maturité où prunes rouges, quetsches et cerises s'épanouissent avant d'être relayées par une excitante trame épicée. Clou de girofle, bâton de réglisse, groseilles sauvages, cassis et baie de genièvre s'entremêlent avec des évocations plus terriennes de radis noir, d'écorce humide et de cuir fin. Peu à peu, apparaissent des notes de rhubarbe, de sauge, de menthe et de coriandre, qui insufflent une fraîcheur bienvenue à cette matière dense. Les tanins, puissants mais admirablement mûrs, soutiennent l'ensemble avec une grande noblesse.

La finale impressionne par sa force contenue. Dense, concentrée, elle

exprime une minéralité compacte, presque sculptée dans le granite. La sapidité ne cesse pourtant de relancer le vin, jusqu'à cette ultime sensation de marcher en équilibre sur une arête granitique délicatement saline qui prolonge longuement la dégustation.

Quelques années de cave seront indispensables pour laisser ce grand Moulin-à-Vent révéler toute sa complexité. Dans cinq à sept ans, il magnifiera un onglet, une hampe ou une bavette simplement saisis, un magret de canard rosé accompagné d’un jus réduit au cassis ou un canard au sang. Plus tard encore, il accompagnera avec le même bonheur un coq au vin, un salmis de palombe ou une fondue bourguignonne. Un vin de caractère, profond et racé, dont la noblesse s'affirmera encore pendant une décennie, et même bien davantage.

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

Domaine Jules Desjourneys - Moulin à Vent Aux Michelons - 2022 - Rouge

Dégustation et accords

Robe : Rouge intense entre carmin et prune, diffuse une belle lumière.

Nez : Quetsche, prune bleue, cerise mûre, gelée de mûre, confiture de fraise. Violette, tulipe épicée, rose, œillet rouge. Baies roses, muscade, cannelle, curcuma. Bouquet d'une remarquable complexité.

Bouche : Ample et veloutée. Prune, quetsche, cerise, clou de girofle, réglisse, groseille, cassis, genièvre. Radis noir, cuir, rhubarbe, menthe, coriandre. Tanins puissants et mûrs. Finale dense, granitique, saline.

Accords mets-vins : Dans 5-7 ans : onglet, magret au cassis, canard au sang. Plus tard : coq au vin, salmis de palombe, fondue bourguignonne.

Conseils de service

À consommer :
2026 – 2040 et plus

Température de service : 16°C à 18°C

Ouverture : carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Moulin-à-Vent

Cépage : Gamay

Culture : Biologique