Domaine Jules Desjourneys - Moulin à Vent Ni Trop Ni Trop peu - 2023 - Rouge



Pour Fabien Duperray, le cru Moulin-à-Vent n’est rien moins que le « Vosne-Romanée » du Beaujolais : venant d’un des plus fins connaisseurs des terroirs de la Côte d’Or, qu’il a arpenté pendant plus de 35 ans de sa vie de dénicheur de talent et de marchand des plus grands flacons de Bourgogne, c’est vous dire à quel niveau il place la barre pour élaborer ses propres Moulin-à-Vent !

Globalement, à Moulin-à-Vent, la pédologie est dominée par des granites rosés friables, enrichis localement en oxydes de manganèse. Ces sols, peu fertiles, donnent naissance à des vins puissants, dotés d’une grande concentration phénolique, capables, pour les meilleurs, d’évoluer merveilleusement sur 15 ou 20 ans.

Mais là encore, l’essentiel se cache dans les détails. Pour cette cuvée, deux types de terroirs assez différents sont assemblés : le premier mêle aux granits riches en manganèse des roches métamorphiques, d’origine volcanique, du côté du Mont en particulier. Un sol qui apporte au vin beaucoup de structure et un beau relief épicé. Le second, du côté du lieu-dit du Bief, offre aux vignes un substrat riche en argiles jaunes qui va donner au vin une dimension plus sensuelle, florale et parfumée.

Le mariage des deux est tout bonnement stupéfiant d’équilibre et de complexité : on se rapproche clairement déjà du niveau d’un Grand Cru ! Et ce n’est que le Moulin-à-Vent « de base »…

La robe, profonde et lumineuse, annonce d'emblée un vin racé. Le nez impressionne par sa densité et son relief presque tellurique : roche, métal chauffé, subtile empreinte sanguine évoquant le sang de pigeon composent une trame puissante, rapidement rejointe par un cortège de fruits rouges et noirs à parfaite maturité. Cerise noire, mûre, prune, confiture de myrtille et même une touche de figue traduisent la belle maturité solaire du millésime, tandis qu'une grenade très mûre ou une tomate cœur de bœuf apportent une étonnante sensation de fraîcheur végétale.

Avec l'aération, le bouquet s'illumine progressivement autour d'une magnifique framboise, éclatante de finesse et de parfum, qui vient alléger la sensation de profondeur minérale. On perçoit également une note énergisante d’orange sanguine et quelques volutes douces et sensuelles de violette et de rose poudrée.

La bouche conjugue puissance et souplesse avec un naturel déconcertant.

Le volume impressionne, mais la matière conserve un toucher velouté. Quetsche, prune et cerise évoluent en permanence sur une trame minérale où la roche imprime sa force tranquille. Le poivre noir et le jus de réglisse renforcent cette sensation de profondeur, d’énergie tellurique. Les amers légers da cassis sauvage apporte un supplément de relief. Fidèle à son tempérament, le vin semble avancer avec détermination, solide, inflexible même, avant que l'aération ne libère une fraîcheur de plus en plus vibrante. La rétro-olfaction révèle alors menthe, coriandre, groseille, puis quelques accents d'orange et de kumquat qui viennent dynamiser l'ensemble.

La finale est à l'image du vin : sérieuse, tendue, intensément minérale. Les tanins, puissants et parfaitement mûrs, encadrent une matière d'une rare sapidité, tandis que le granit fait vibrer le palais. La persistance est véritablement interminable. Un grand Moulin-à-Vent de garde, dont l'autorité souveraine n'exclut jamais l'élégance et la précision.

Six à sept années de cave au minimum lui permettront de révéler toute sa dimension. Il sublimera alors un traditionnel coq au vin, un bourguignon de joues de bœuf, une côte de bœuf maturée, accompagnée d'os à moelle et d'une sauce béarnaise, ou tout autre plat capable de répondre à son exceptionnelle profondeur.

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

Domaine Jules Desjourneys - Moulin à Vent Ni Trop Ni Trop peu - 2023 - Rouge

Dégustation et accords

Robe : Profonde et lumineuse, annonce un vin racé.

Nez : Roche, métal chauffé, empreinte sanguine. Cerise noire, mûre, prune, myrtille, figue. Framboise éclatante, orange sanguine, violette, rose poudrée. Bouquet dense, tellurique et raffiné.

Bouche : Volumineuse et veloutée. Quetsche, prune, cerise sur trame minérale. Poivre noir, réglisse, cassis sauvage. Menthe, coriandre, groseille, orange, kumquat. Finale sérieuse, tendue, interminable.

Accords mets-vins : Après 6-7 ans de cave : coq au vin, bourguignon de joues de bœuf, côte de bœuf maturée à l'os à moelle, sauce béarnaise.

Conseils de service

À consommer : 2026 - 2040

Température de service : 16°C – 18°C

Ouverture : carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Moulin-à-vent

Cépage : Gamay

Culture : Biologique