

Domaine Jules Desjournays - La Chapelle-de-Guinchay



Avant-propos :

Nous avons rencontré pour la première fois Fabien Duperray un après-midi d'avril 2010, sur conseil de Michel Bettane. Arrivés dans sa cave vers seize heures, nous quittâmes les lieux quatre bonnes heures plus tard. Ca en dit peu mais finalement long sur le personnage, si l'on sait que nous n'avons ce jour là goûté « que » cinq fûts et le seul Fleurie 2007 alors disponible à la vente. Il est comme ça Fabien : de prime abord réservé, il peut tester un peu mais jamais méchamment, simplement parce qu'assez - voire très - sensible. Il a besoin de sentir les gens avant de laisser transparaître sa passion et son amour du vin. Nous nous sommes souvent interrogés sur les vigneron centrés sur leurs régions et cépages, peu curieux de ce qu'on pouvait produire de meilleur sous d'autres contrées. Lui est à l'inverse de cela, et c'est à force de goûter au meilleur, en Bourgogne et ailleurs, qu'il a voulu se lancer. Pas pour en découdre, mais pour montrer de quoi le beaujolais était capable, et surtout parce qu'il l'aime, cette région et ce gamay, cépage encore plus exigeant selon lui que le pinot ! Du bluff ? Sans doute pas. Bref, nous y sommes ensuite retournés, maintes fois, avons bien réfléchi afin de ne pas nous ruer vers un compte-rendu rapide et bêtement enthousiaste. Puis à force de goûter ses nouvelles cuvées et millésimes, de voir la progression impressionnante, nous nous sommes enfin décidés à essayer de raconter le projet de ce vigneron idéaliste.

Le domaine :

Fabien Duperray n'est pas un vigneron comme les autres, qui plus est en Beaujolais. Après avoir fondé il y a une vingtaine d'années sa société de distribution de grands vins de Bourgogne auprès de la restauration, Vinifera, après avoir parcouru le beaujolais où cette dernière est basée, après avoir dégusté plus qu'à son tour les meilleurs vins locaux - jeunes et vieux - comme du monde, après avoir côtoyé les plus grands vigneron français, Fabien Duperray a fait un rêve. Et surtout, il est en train de le concrétiser : produire les plus grands beaujolais possibles, sur des terroirs de premier plan, via une viticulture de grand cru, avec un matériel végétal vénérable, en appliquant des vinifications inspirées et de longs et consciencieux élevages.

Avant de se lancer dans l'aventure, Fabien a mis à profit sa grande connaissance du beaujolais (à part Michel Bettane, nous ne connaissons personne qui connaisse aussi bien la région que lui) pour repérer les très vieilles vignes encore disponibles (ou sur le point de l'être) sur de grands terroirs. Après en avoir fait l'acquisition, il s'est d'emblée fixé des standards de viticulture inspirés des plus grands vins et vigneron français. Ainsi, si la philosophie qui guide ses pas à la vigne se veut biodynamique, elle est avant tout paysanne, et fait la part belle au bon sens et à l'empirisme. Au delà des préparats biodynamiques, aucun produit de synthèse n'est donc utilisé dans le vignoble (ni au cuvier), seul le recours au soufre et cuivre est mis en œuvre avec grande parcimonie pour traiter la vigne. Les sols sont travaillés au piochon, au treuil ou via un tracteur ultra léger, afin de ne pas tasser les sols et d'asphyxier la couche superficielle en créant des phénomènes anaérobiques préjudiciables. Si nombre de parcelles, comme les Moriers, sont le plus souvent enherbées, le pied des vieux ceps est tout de même désherbé non pas au round up, ni au piochon, mais simplement à la main, en tirant les mottes d'herbes délicatement. Cela peut être perçu comme excessif, mais nous répondrons seulement que lorsque certains vigneron « stars » de Gevrey-Chambertin le font, on ne crie pas à la folie, on les encense !



Désherbage à la main aux Moriers

Arrivés à maturité phénolique complète (en 2008 et 2010, Fabien était le dernier vigneron de la zone des crus du beaujolais à vendanger), les raisins sont ramassés manuellement, sous son œil sourcilieux qui impose de ne cueillir et sélectionner que ceux qui pourraient donner envie d'être mangés. A l'arrivée au cuvier, un passage systématique (même en 2009) de la vendange sur table de tri est réalisé, afin d'éliminer notamment sur une même grappe les quelques raisins qui pourraient présenter un petit défaut de maturité, des impacts de grêle ou des traces de maladie. Le tri final permet de cuver des raisins complètement mûrs et sains, quel que soit le temps nécessaire à l'opération de sélection. Sur le sujet, nous passons les anecdotes de tris d'années délicates qui se finissent à la lampe, ciseaux en main, tard dans la nuit.

Ensuite, autant que faire se peut - mais sans dogmatisme - les raisins ne sont pas égrappés. Evidemment, en fonction des terroirs et millésimes, il arrive que certains lots le soient, mais ce n'est pas un but, plutôt une adaptation à la qualité et nature de la vendange. Quand les raisins sont entiers (c'est à dire la majeure partie du temps), les cuvaisons se font selon la technique beaujolaise classique (macération semi-carbonique). Dans tous les cas, elles ont lieu dans de grandes cuves bois tronconiques ouvertes. Fabien travaille désormais uniquement sur ce type de contenant, car il sait que c'est la meilleure façon d'extraire les tanins les plus fins et doux possibles. La durée de cuvaison n'a pas d'importance intrinsèque, en ce sens qu'elle n'est pas un indicateur de qualité du futur vin. Mais elle peut ici parfois être longue (plus de trois semaines) et réalisée selon des protocoles jadis évoqués par feu Jules Chauvet, en transférant au fur et à mesure les jus d'écoulement dans un autre contenant, afin de prolonger au maximum le temps de fermentation intracellulaire. Ainsi on extrait les plus fins tanins et on peut aller chercher les plus belles textures. Mais toutes les parcelles ne sont pas nécessairement vinifiées avec autant de prise de risque ; souvent, Fabien se contente de suivre le processus beaujolais traditionnel, avec un maximum de surveillance et souhait de précision.



Après cuvaision puis pressurage doux dans un petit pressoir vertical, les vins sont entonnés en pièces bourguignonnes et demi-muids neufs, de un et deux vins. Ils sont réalisés avec des bois français uniquement, l'origine des douelles étant adaptée en fonction du terroir en question. La durée de l'élevage varie en fonction des cuvées, terroirs et millésimes. Mais disons que le minimum se situerait autour de 18 mois, pour aller jusqu'à 36 mois par exemple pour le Moulin-à-Vent 2008. La mise en bouteilles se fait ensuite après un long repos supplémentaire dans la cuve d'assemblage. Les vins sont embouteillés au domaine par Fabien lui-même, via une petite tireuse qui permet d'agir avec le maximum de douceur. Puis le vin est conservé en bouteilles, à la manière de certains grands vins italiens et espagnols, avant d'être proposé à la vente. Ainsi, le Fleurie 2007 a commencé à être commercialisé courant 2010, et les 2008 en 2013 ! Il ne s'agit pas de snobisme, juste le choix de présenter les vins quand ils commencent à bien se déguster et être en place. Une façon de les accompagner dans leur vie, avant que ces derniers puissent être achetés et éventuellement bus par les amateurs les plus pressés.

Terroirs :

Après ses deux premiers millésimes qui ont conduit à produire à chaque fois deux vins distincts rassemblant les différents terroirs possédés sur Fleurie et Moulin-à-Vent, dès 2009, le domaine devrait prendre la voie de cuvées parcellaires afin de mettre en avant la personnalité de ses climats. Mais pour le moment, plutôt que de détailler ses différentes cuvées, voici une présentation des *climats* possédés et exploités.

- **La Chapelle des Bois, à Fleurie** : deux vignes ici : une de 60 ans environ, proche du village, sur un secteur en pente assez prononcée ; et une très vieille, de 140 ans, plantée sur porte-greffe Viala, dans une pente moins forte et située légèrement plus en altitude, vers la Madone. Sur ces deux vignes, exposition majoritairement au sud avec des variations est et ouest. C'est un des climats les plus précoces de Fleurie, connu pour donner des vins fruités, vite ouverts, opulents. Classé en 1^{ère} classe par Danguy & Vermorel*.
- **Les Moriers, à Fleurie** : une seule vigne d'environ 70 ans possédée sur ce grand terroir, après rachat au Dr Lombard. Contrairement à la famille Chignard, il s'agit ici du secteur de plein coteau des Moriers, anciennement dénommé *Muriers*. Il regarde le haut de l'appellation Moulin-à-Vent, avec une exposition sud-est. Malgré le fait qu'il soit beaucoup plus tardif que *Chapelle-des-Bois* par exemple (10 jours d'écart en 2010), on y trouve une végétation de type méditerranéen, avec également la présence de cigales aux beaux jours. C'est un climat réputé pour ses vins corsés, épicés et profonds, rappelant certains Moulin-à-Vent. Classé en 1^{ère} classe par Danguy & Vermorel.
- **Corcelette et Les Micouds, sur Morgon** : deux parcelles issues de terroirs distincts récemment repris. *Corcelette* donne des vins surprenants de finesse et de fraîcheur (impact de l'altitude élevée), aériens quand ils sont bien vinifiés et cueillis. Fabien croit beaucoup en cette origine, qui permettra selon lui de dompter, en quelque sorte, la rusticité et chaleur des *Micouds*, climat donnant des vins plus rustiques, solaires et « carrés ».
- **Sur Chénas** : le domaine vient de reprendre des vignes sur la commune afin de proposer un vin plus « simple » que les autres crus du domaine, abordable dans la jeunesse. Informations à venir.
- **Les Burdelines (bas), sur Romanèche-Thorins** (appellation Moulin-à-Vent) : la vigne de Fabien n'est pas dans la meilleure partie des Burdelines, mais elle permet tout de même de vinifier un moulin-à-vent fin, dans cette zone peu éloignée de la *Roilette* (cette dernière est sise plus haut dans le coteau, côté Fleurie).
- **La Grande Charrière, sur Romanèche-Thorins** (appellation Moulin-à-Vent) : excellent climat presque inconnu, pourtant situé à une centaine de mètres du véritable moulin, sous ce dernier, mitoyen du climat *La Roche*.
- **Les Maisons Neuves (dessus), sur Chénas** (appellation Moulin-à-Vent) : très bon terroir méconnu situé dans le secteur proche du moulin, coté Chénas/Chapelle-de-Guinchay. Classé en 2^{ème} classe par Danguy & Vermorel.
- **Chassignols, sur Chénas** (appellation Moulin-à-Vent) : vieilles vignes de 90 ans sises sur un superbe coteau granitique riche en quartz, extrêmement bien exposé et trop peu connu.
- **Les Michelons, sur Chénas** (appellation Moulin-à-Vent) : Deux vignes sur ce terroir : une de 60 ans, l'autre plus que centenaire. Grand terroir de coteau privilégié et proche du village, qui entrainait avant son rachat dans la cuvée de Vieilles vignes d'Hubert Lapierre. Classé en 2^{ème} classe par Danguy & Vermorel.
- **Les Vérillats, sur Chénas** (appellation Moulin-à-Vent) : nouvelle acquisition du domaine en 2011. Parcelle de 30 ares sur un des plus grands terroirs de l'appellation, au sol granitique décomposé (gore), située sur un petit promontoire qui domine le véritable moulin. Classé en 1^{ère} classe par Danguy & Vermorel.

*En 1893, un ouvrage de Danguy et Vermorel se basant sur une classification établie par Antoine Budker en 1874 établit une première description complète et un premier classement des vins et terroirs du Beaujolais, du Mâconnais et du Chalonnais. C'est le seul classement historique exhaustif connu à ce jour sur le Beaujolais, et donc celui qui sert de référence ; en attendant peut-être un jour une généralisation de l'étude géologique entreprise actuellement sur Moulin-à-Vent à toute la région, qui permettrait de (re)définir et classer officiellement les meilleurs climats.



Vieux gobelet aux Moriers

Nos dernières dégustations :

- **Fleurie « La Chapelle-des-Bois » :**

Nov. 2012 : **Chapelle-des-Bois 2012** : *en élevage*. Réduit puis mentholé, frais, tirant sur le poivre, le graphite et les fruits rouges. La bouche possède un fruit croquant, une touche végétale sensible, on retrouve une nuance poivrée. Les tannins sont bien présents mais le vin demeure fin. Fond de verre floral. **Prometteur**

Nov. 2012 : **Chapelle-des-Bois 2011** : *en cuve d'assemblage*. D'abord toasté, il prend rapidement des accents de fruits très mûrs typiques de ce terroir avec de l'abricot, de l'orange, de la fraise épicée. Le vin est gras, volumineux, le tanin est avenant, la trame bien déliée, donnant une sensation de volume au corps. Le vin est moins *extrême* que le 2009 dans notre souvenir, plus précis, harmonieux. Bel équilibre pour un vin très mûr mais *léger*. **Très bien**

Nov. 2012 : **Chapelle-des-Bois 2010** : peu ouvert et lent à se déployer à ce stade (les 2010 du domaine ont été mis le 15 septembre 2012), il développe des nuances de marron glacé (élevage) et de truffe. Il s'affine dans le parfum à l'air et surtout permet d'apprécier une bouche saline, délicate, dotée d'une belle acidité. Vin à la fois nerveux et charnu, à l'allonge qui prolonge cette sensation de sel. Ce vin aura besoin de temps. **Bien+**

Juin 2011 : **Chapelle-des-Bois 2009** : *Goûté dans la cuve d'assemblage, avant mise*. Nez poivré, enrobé par quelques notes d'élevages. La maturité est ici aussi au rendez-vous, avec une matière moelleuse, suave, caressante et se développant plus en largeur qu'en longueur. Toucher de bouche très doux. Finale d'intensité moyenne, un peu évanescence et marquée par une petite chaleur. On en saura plus après mise. **A suivre**

- **Fleurie « Les Moriers » :**

Nov. 2012 : **Moriers 2012** : *en élevage*. Nez d'orange sanguine, de fruits noirs, tirant la menthe poivrée. La bouche possède un bon volume, des tanins fins, moins de délicatesse immédiate mais apparemment aussi plus de densité que la Chapelle-des-Bois 2012. Très bonne allonge. **A suivre**

Nov. 2012 : **Moriers 2011** : *en cuve d'assemblage*. Nez de ronce et de mûre, plus sauvage que le Chapelle-des-Bois, comme toujours pour ainsi dire. Bouche mûre, construite, pour ce vin solaire mais rustique, manquant de charme à ce stade. Tanins serrés, austères. Il aura besoin de temps pour s'affiner et s'harmoniser. **A suivre**

Nov. 2012 : **Moriers 2010** : s'exprimant d'abord sur un toasté discret avec quelques traces d'élevage, le vin déroule une bouche épaisse, de saveur corsée, épaulée, aux tanins gras et qui se déploie bien, droite, avec une allonge importante. Avec de l'air il s'ouvre sur des notes de biscuit. Légèrement en retrait dans l'expression et sur l'élevage à ce stade, il est néanmoins bien doté et possède une belle bouche. En confiance. **Très bien +**

- **Morgon :**

Nov. 2012 : **Morgon 2012** : *en élevage*. Nez poivré, fumé, floral. La bouche est pleine, droite, encore austère malgré du gras mais possède de jolis tannins. Finale poivrée et sur le zan à ce stade. C'est déjà bon. **A suivre**

- **Chénas :**

Nov. 2012 : **Chénas 2012** : *en élevage*. Deux lots dégustés : l'un sur porte greffe 3309, avec un nez réduit qui ne se livrera pas. La bouche possède un fruit croquant, un joli gras, c'est fin avec des tannins qui serrent un peu dans un volume correct, pas mal ; l'autre sur porte-greffe Viala, au nez floral presque entêtant de jasmin, déjà complexe à ce stade. La bouche est dense, riche, de gros volume, elle possède plus de *tout* que la précédente, avec une grosse trame, un très bel équilibre et une superbe finale sur les agrumes. Etonnant de pouvoir confirmer par la dégustation à quel point l'importance du matériel végétal (pourtant toujours omis au bénéfice du terroir dans les comparaisons des amateurs sur ce qui fait un grand vin) peut à ce point influencer les qualités du jus.



Dégustation des 2010

- **Moulin-à-vent :**

Juin 2011 : **Moulin-à-Vent 2009** : *Goûté dans la cuve d'assemblage, avant mise*. Nez riche, très 2009, sur des notes d'abricots, de prune. La bouche possède un jus fougueux et une classe fabuleuse. Grande ampleur et grande richesse de matière sans que celle-ci ne paraisse débordante. Tanins soyeux, sapides, classieux, parfaitement enrobés. Joli gras en finale, ciselé par ce qu'il faut de fraîcheur. Dans ce vin, il y a tout. **Superbe !**

Nov. 2011 : **Moulin-à-Vent 2008** : mis dans l'été 2011, ce vin qui a pratiquement été élevé trois ans, à la manière des grands barolos, est une sorte de mirage dans ce millésime extrêmement difficile et ingrat. Mirage car l'on a presque peine à croire qu'il est précisément né en 2008 : robe impressionnante de densité et profondeur (plus que de couleur pure). Dans un grand verre, le vin se met en place tranquillement avec des notes de fruits rouges et noirs complètement mûrs, des accents épicés, une légère touche de créosote et de toast qui finit par se fondre dans le vin, et un je-ne-sais-quoi de balsamique et mentholé qui évoque certains grands nebbiolo. L'ensemble est relativement profond et se développe lentement mais de façon ascendante. La bouche est saisissante de plénitude, d'ampleur, de profondeur pour l'année. Voilà en effet un superbe rouge aux tanins très fins, nombreux, charnus, idéalement polis et définis. L'allonge est impressionnante, tout comme l'intégration de toutes les composantes du vin. Il est à peine à l'aube de sa vie, mais nous lui prédisons un futur radieux. **Une référence dans le millésime**, et sans doute le meilleur beaujolais 2008 produit dans le nord des crus.

Juin 2011 : **Moulin-à-Vent 2007** : *En magnum*. Réduit à l'ouverture, avec des notes d'arachide un peu marquées, le nez va se développer sur des notes florales et mentholées. Bouche ronde, avec de petits tanins, la saveur est à ce stade en retrait. Le vin semble un peu endormi, cherchant à regagner à l'air fruit et dynamisme. Un peu de patience est nécessaire. C'est le premier millésime de Fabien, et c'est quand même loin d'être un échec. **A suivre dans le temps.**

- **Moulin-à-vent « Cuvée Ronde » :**

Nov. 2012 : **Cuvée Ronde 2011** : en élevage, assemblage de *Vérillats*, *Grande Charrière* et *Michelons* dans ce millésime. Pour une fois commençons par la bouche, car c'est le point fort de ce vin incroyablement ample, rond, riche, qui donne la sensation de s'ouvrir tel un éventail car il est très garni. Grande noblesse de texture, celle des grands vins rouges de Bourgogne, de fait. Hyper complet. Admirable dégradé floral à l'aération, puis évolution vers un beau mélange de réglisse et de poivre. **Excellent.**

Nov. 2012 : **Cuvée Ronde 2010** : Assez retenu, mentholé avec une impression de belle maturité pour le millésime. La bouche est pleine, large, de gros volume avec texture veloutée et une acidité *mûre* rafraîchissante. Le vin ne manque pas de gras et possède une belle allonge sur la menthe. Fond de verre sur les épices. Moins ouvert que lors de notre dégustation en cours d'élevage (06/11), il va sans doute avoir besoin d'un peu de temps. **Très Bien.**

- **Moulin-à-Vent « Vérillats » :**

Nov. 2012 : **Vérillats 2012** : En élevage, il sera sans doute assemblé dans la *Cuvée Ronde*. Nez floral et terrien. La bouche est suave, gourmande, la matière est belle avec un très joli équilibre d'ensemble et des tannins glissants et gourmands typiques de ce climat. **Très bien.**

- **Moulin-à-Vent « Les Michelons » :**

Nov. 2012 : **Michelons 2011** : en élevage. Nez de réglisse, cassis, myrtille pour ce vin incroyablement gras, plein, au volume de bouche rappelant davantage le Rhône septentrional que la Bourgogne. C'est juteux, encore peu défini dans la forme mais incroyablement profond, avec une puissance de saveur faramineuse. Comme du sang de vin. L'élevage fera son œuvre et devrait permettre d'affiner et raffiner un grand vin. **Très grandes promesses**

Nov. 2012 : **Michelons 2010** : nez mûr et sexy sur les fruits exotiques, l'orange sanguine. Superbe bouche impeccablement dotée, légèrement élevée mais de très belle maturité pour l'année (impact de la classe du terroir et également de la prise de risque pour vendanger aussi mûr que possible, assurément), large et suave, pétante en finale. C'est superbe. **Un des plus grands beaujolais du millésime, et de loin !**

- **Moulin-à-Vent « Chassignols » :**

Nov. 2012 : **Chassignols 2011** : en élevage. Encore moins défini à ce stade que le *Michelons*, de par sa densité et puissance accrue, ce qui paraît difficile à imaginer mais c'est bien le cas, et cela sans surextraction. Bouche enrobée, truffée, opulente, très grande épaisseur de vin. Un *Bessards* en Beaujolais. **Très grandes promesses**

Nov. 2012 : **Chassignols 2010** : encore plus riche et épicé que le *Michelons* du même millésime, il est logiquement moins ouvert. Légèrement arcbouté sur sa matière, il est néanmoins grandement étoffé, profond, et va sans doute avoir besoin de temps pour se déplier et se nuancer. Un vin très corsé, hyper puissant pour l'année. **Grandes promesses**



L'aventure dans laquelle s'est lancée Fabien Duperray est franchement excitante à suivre. Surtout lorsque l'on est comme nous passionnés par le beaujolais, et convaincus que l'on ne mesure pas encore totalement le potentiel ultime de la région, de ses plus grands terroirs et de ses meilleurs millésimes. Avec ce projet, on se plait à rêver que l'on va peut-être apercevoir un des versants du *graal*. En tout cas nous sommes certains d'avoir là un vigneron qui place son idéalisme et sa passion avant le souci mercantile de rentabilité à court terme, tout en se donnant les moyens de ses ambitions (avec tout ce que cela peut avoir de fou et déraisonnable). Bien sûr, notre foi en ce projet ne repose pas sur rien. Nous avons pu mesurer, sur la base de ses six premiers millésimes, la vitesse étourdissante des progrès réalisés chaque année. Six années, six années de gains qualitatifs essentiels, des gains de nuances, de détails, de profondeur, de pureté, de justesse. Le travail dans les vignes est déjà grandement abouti. Si l'on devait voir un potentiel de progression encore réalisable sur le sujet, il serait sans doute dans la capacité des sols et du matériel végétal à se régénérer après les agressions chimiques subies dans les années qui ont précédé le rachat et la reprise en main des vignes. De ce point de vue là, la biodynamie a beaucoup de bonnes choses à apporter, quand elle est réalisée intelligemment et positivement ; et les progrès sont souvent plus rapides qu'on ne le pense ! Fabien pourra peut-être aussi aller encore plus loin dans le dosage du stress infligé à la plante via l'enherbement, par exemple. En cave, nous n'avons pas vraiment de commentaire à faire, nous ne sommes pas vinificateurs et n'avons de ce fait pas de conseils à lui donner. De plus, nous n'avons jamais goûté de vins trop extraits ou totalement « déconnants ». Il reconnaît néanmoins que vinifier son premier millésime a été riche d'enseignements, afin d'apprendre à gérer les notions de turbidité, filtration et stabilité. Il y a encore quelques mois, nous pensions que la principale voie de perfectionnement à court terme pourrait peut-être se situer du côté des élevages, et notamment dans le choix des fûts et fournisseurs. Mais nous avons presque un temps de retard, car le bougre avait déjà entrepris d'affiner la chose en privilégiant le travail avec un tonnelier *de pointe*, avec qui il entretient des liens étroits et qui est animé - comme lui - par la quête de l'excellence. Une anecdote, pour finir. Dernièrement, nous l'interrogeons sur ce que ses amis vignerons lui disaient lorsqu'ils goûtaient ses vins ? Et Fabien de répondre, dans un éclat de rire spontané, mêlant gêne et excitation : « *Va chercher une caisse, on va échanger des bouteilles !* ». L'histoire est en marche...

Domaine Jules Desjourneys
Fabien Duperray
75 Rue Jean Thorin
71570 La-Chapelle-de-Guinchay
03.85.33.85.88