

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2017



Ce 1^{er} cru occupe une position assez élevée sur le coteau (entre 300 et 325 mètres d'altitude) qui domine la partie Nord-Ouest du village de Mercurey. Ici, le chardonnay planté par Nathalie et Jean-Claude dès leurs débuts, voici 30 ans, est issu d'une sélection massale qui présente la particularité de donner des baies assez petites mais surtout très aérées sur la grappe, gage d'une maturation homogène.

La vigne bénéficie d'une exposition Sud à Sud-Ouest, assurant un bon ensoleillement, sur un sol argilo-calcaire parsemé de petits fossiles marins. Le choix d'une densité de plantation assez élevée pour l'appellation (9000 pieds par hectare) favorise la concurrence entre les ceps et une limitation naturelle des rendements.

En outre, les Theulot n'hésitent pas à ébourgeonner et à pratiquer des vendanges en vert si nécessaires : sur ce climat à la maturité plutôt tardive, ils savent être patients dans le choix de la date de récolte et sont très attachés à cueillir des raisins parfaitement mûrs et bien concentrés, seuls capables de transmettre toutes les informations du terroir.

Après une vinification sur levures indigènes et un élevage en fûts (comprenant un petit tiers de bois neuf), ce 1^{er} Cru dévoile en 2017 un profil expressif, gourmand et sensuel, marqué par la haute maturité d'un fruit très pur. Les arômes de poire pochée, de prune jaune et même d'abricot se mêlent ici à des notes suaves évoquant le miel d'acacia, la violette, les fruits secs, l'huile d'amande douce et un soupçon de cannelle. Une touche d'agrumes confits, une autre légèrement crayeuse affinent un bouquet décidément très charmeur.

Même gourmandise en bouche où le vin se montre à la fois séducteur et très équilibré : une matière ample, des saveurs fruitées gourmandes et une finale particulièrement persistante et sapide, soutenue par de fins amers et une touche poivrée. Le genre de vin pour lequel la fin du premier verre en appelle d'urgence un second ! Absolument parfait en apéritif pour accompagner des rillettes d'oie, des gougères ou des feuilletés au chèvre. Mais aussi à table, avec une quiche au saumon ou un bar grillé et son beurre blanc.

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Expressif et gourmand : poire pochée, prune jaune, abricot, agrumes confits, notes suaves évoquant le miel d'acacia, la violette, les fruits secs, l'huile d'amande douce et un soupçon de cannelle. Craie.

Bouche : Une matière ample, des saveurs fruitées gourmandes et une finale particulièrement persistante et sapide, soutenue par de fins amers et une touche poivrée.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire (gougères, feuilletés au chèvre...). Quiche au saumon ou aux noix de pétoncle. Bar grillé et son beurre blanc. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques