

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2018



Situé dans le prolongement occidental direct du village de Mercurey, le climat des Chenaults occupe une position de mi-coteau avec une orientation plein Sud qui favorise la haute maturité du chardonnay, recherchée par les Theulot. Les sols argilo-calcaires, assez riches en marnes, apportent un bel équilibre entre une tension minérale, finement épicée, et une texture sensuelle, avec une vraie mâche en bouche.

Sur cette cuvée, Nathalie et Jean-Claude font le choix, après un pressage très doux en grappes entières, de vinifier et d'élever la majeure partie de la récolte en cuves inox, afin de préserver au maximum la pureté aromatique du chardonnay sur ce terroir calcaire. Un quart environ de la récolte est élevé en fûts (avec peu de bois neuf) pendant un an, apportant ainsi un supplément de chair et de complexité aromatique.

Ce 2018, au profil résolument charmeur, semble enveloppé dans un voile soyeux et sensuel. Au nez, les notes de coulis de fruits blancs et de pêche voisinent avec des évocations de pâte d'amande ou de noisette, le beurre fondu et le pain au lait s'entremêlent avec des notes florales, toutes aussi charmeuses, de muguet, de lys, de pollen et de miel.

La bouche, à la fois crémeuse et souple, regorge de fruits mûrs et juteux, entre poire, mirabelle, abricot et une nuance d'ananas. On y retrouve aussi la gourmandise d'une touche beurrée et d'une évocation délicate d'un caramel au lait. Les fleurs ne sont jamais loin (on pense au lys et au muguet), et la finale, finement épicée, se déploie avec justesse et ce qu'il faut d'énergie. On finit dans un sous-bois, entouré de champignons délicats comme l'amanite des Césars.

Délicieux de bout en bout, charmeur et toujours animé d'une belle énergie, ce Mercurey Les Chenaults affiche incontestablement un excellent rapport prix-plaisir. Vivement recommandé !

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Sensuel, gourmand : coulis de fruits blancs et de pêche, pâte d'amande ou de noisette, beurre fondu et pain au lait, notes florales, charmeuses, de muguet, de lys, de pollen et de miel.

Bouche : Très juteuse et savoureuse, on croque dans le fruit parfaitement mûr. Un toucher de bouche ample et soyeux. Du charme et de la précision sur la finale, entre fruits, champignons fins et épices.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif, avec des rillettes d'oie, du saumon fumé, des canapés au chèvre frais. A table sur une terrine tiède de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques