

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2018



Ce 1er 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 et d'une haute concentration des raisins. Un constat particulièrement vrai sur ce millésime 2018 solaire et généreux.

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 sévèrement, tout à leur recherche d'un raisin concentré, chargé des messages du millésime et du terroir : sur ce climat à la maturité plutôt tardive, ils savent être patients dans le choix de la date de vendange et sont très attachés à cueillir des raisins parfaitement mûrs et équilibrés.

Après une vinification sur levures indigènes et un élevage en fûts (comprenant un petit tiers de bois neuf), ce 1er Cru dévoile en 2018 un profil particulièrement expressif, friand et onctueux, marqué par l'éclat généreux du fruit. On se délecte au premier nez de notes de mirabelle, de Reine-Claude, de cire fraîche, et de nombreux fruits et légumes secs, entre pignon, noisette mais aussi lentilles corail et pois cassés.

Au fil de son aération, le fruit s'affirme encore davantage, évoquant les fruits confits, l'orange, l'ananas et la mangue fraîche, complétés d'une touche florale de genêt et de chèvrefeuille. La bouche se montre particulièrement juteuse, à la fois charnue, volumineuse mais élastique. Les saveurs de fruits à noyau et de fruits exotiques s'accommodent parfaitement de cette présence des fruits secs, on pense désormais à la noix de cajou et au lait d'amande douce.

Voici incontestablement un très beau vin de gastronomie, qui conviendra parfaitement à un soufflé au fromage suivi d'une volaille pochée, nappée d'une sauce crémeuse aux champignons... Sensualité, quand tu nous tiens !

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Intense, sensuel : mirabelle, Reine-Claude, cire fraîche, fruits et légumes secs, entre pignon, noisette, lentilles corail et pois cassés. Fruits confits, orange, ananas et mangue fraîche, une touche florale de genêt et de chèvrefeuille

Bouche : Particulièrement juteuse, à la fois charnue, nourrissante et élastique. Les saveurs de fruits à noyau et de fruits exotiques s'accommodent parfaitement de l'omniprésence des fruits secs

Accords mets-vins : Idéal sur une cuisine sensuelle : un soufflé au fromage suivi d'une volaille pochée, nappée d'une sauce crémeuse aux champignons...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques