

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2018



Monopole de la famille Theulot-Juillot, cette petite parcelle de 23 ares, acquise par Emile Juillot dans les années 1950, domine le village de Mercurey, à une altitude assez élevée de 340 mètres environ. Entourée de forêts et exposée plein Sud, elle fut longtemps dévolue à la culture du pinot noir.

Pourtant, dans sa partie haute, les marnes beiges laissent la place à une omniprésence d'affleurements calcaires qui conviennent particulièrement bien au chardonnay. Forts de ce constat, les Juillot firent le choix de planter ici, dès 1979, des pieds de chardonnay qui, protégés des vents froids du Nord par le sommet du coteau, atteignent des maturités exceptionnelles tout en conservant cette finesse et cette remarquable tension minérale que leur apportent les sols calcaires.

Joyau du domaine, voici probablement un des plus profonds et singuliers blancs de l'appellation, un des plus minéraux aussi. Par sa profondeur et son intensité, il nous emmène presque du côté des Vaillons de Chablis voire des Charmes de Meursault ! Après une bonne aération, ce « Cailloute », qui porte décidément bien son nom, impressionne par sa densité toute minérale, entre évocation d'une pierre chauffée par le soleil, et note ferrugineuse. Viennent ensuite les fruits secs, tout à fait typiques du millésime, puis des évocations gourmandes de pêche, de prune jaune et de poire pochée. Sans oublier une nuance de miel et d'encaustique et quelques notes florales de genêts et d'eau de rose.

A la fois savoureuse et très équilibrée, la bouche offre une cohérence parfaite avec le nez. S'il se montre bien concentré, le vin est également fuselé par l'empreinte du sol : la trame minérale semble le retendre en permanence et le porter vers l'avant. Jusqu'à cette finale élancée, finement épicée, d'une longueur et d'un élan impressionnants.

Nous tenons là, sans nul doute, un des plus beaux représentants de l'appellation, un vin dense et intense qu'il conviendra d'attendre au moins 3 ou 4 ans en cave avant de pouvoir en profiter pleinement. Dans toutes ses nuances et sa complexité étagée. Un must à déguster sur une blanquette de lotte ou une poule au riz. Un délice en perspective.

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Sensuel et minéral : pierre chaude, notes ferrugineuses, nombreux fruits secs, pêche, prune jaune et poire pochée. Une nuance de miel et d'encaustique, des notes florales de genêts et d'eau de rose.

Bouche : Entame concentrée et savoureuse. Bien gainée par une trame minérale qui porte le vin vers l'avant. Finale très longue, sur les fruits blancs et jaunes épicés.

Accords mets-vins : Parfait dans quelques années sur une gastronomie plutôt crémeuse : risotto aux Saint-Jacques, blanquette de lotte ou de veau, poule au riz. Fromage de vache moelleux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques