

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2018



Nous tenons là une des expressions les plus complètes et abouties de l'appellation sur ce millésime plutôt riche et solaire. A la fois voluptueux et minéral, ce Premier Cru Champs Martins nous plonge dans un océan de fruits juteux et pulpeux, parcourus d'une trame saline et minérale qui apportent juste ce qu'il faut de tension et d'énergie.

Ce très réputé cru des Champs Martins occupe les pentes d'un coteau situé en surplomb du village, à 300 mètres d'altitude environ, bénéficiant d'une exposition à l'Ouest et au Sud-Ouest. S'il y est très minoritaire, le chardonnay s'accommode pourtant parfaitement des sols de marnes beiges qui, lorsque l'on descend sur la partie basse du coteau, se font de plus en plus minces, avec la roche-mère calcaire qui affleure souvent. Les vignes, plantées au début des années 1980, bénéficient de tous les soins cultureux visant à limiter les rendements et à favoriser, bien sûr, leur enracinement profond et leur imprégnation minérale.

Encore une fois, la concentration du fruit est remarquable et parfaitement servie par un élevage en fûts qui ne s'impose jamais mais souligne la chair savoureuse et le relief naturel de ce Mercurey de haute volée. Plus on l'aère, plus on perçoit l'influence du sol calcaire qui apporte, en parfait contrepoint de l'effet millésime, cette signature saline et finement acidulée.

Au nez, on trouve cette combinaison gagnante entre les fruits secs (noisette et amande), une dimension à la fois fleurie et lactique évoquant quelques jeunes fromages d'Alpage (entre Beaufort et Comté), une touche fumée de pierre frottée et de beaux fruits, gorgés de soleil et d'énergie : on pense à la poire, Comice ou Williams, à la mirabelle et à l'ananas, complétés d'une touche plus tonique évoquant l'orange.

Concentré, profond, mais jamais lourd ni chaud, ce 1^{er} Cru Champs Martins continue de nous régaler en bouche où il offre un volume considérable. Plus il s'aère, plus il gagne en fraîcheur et en tonicité : il est alors littéralement porté par l'énergie du sol. Sa finale impressionne par sa plénitude et sa longueur. Un pur délice à déguster frais après un bon carafage, pour accompagner un bar ou un turbot au beurre blanc ou un risotto aux noix de Saint-Jacques.

Tout simplement excellent !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complet : les fruits secs (noisette et amande), une dimension fleurie et lactique évoquant des fromages d'Alpage (entre Beaufort et Comté), pierre frottée; Poire Comice ou Williams, mirabelle et ananas. Zeste d'orange

Bouche : Texturée, concentrée et profonde. Plus le vin s'aère, plus elle gagne en fraîcheur et en tension minérale. Finale très longue, pleine de fruits et délicatement saline.

Accords mets-vins : Un bar au beurre blanc, un risotto aux noix de Saint-Jacques, des quenelles de brochet sauce nantua. Beaufort ou Apenzeller fruité.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques