

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2019



Nous tenons là une expression particulièrement aboutie, juste et équilibrée, de ce grand terroir de Mercurey sur ce millésime concentré et solaire. Combinant à merveille la volupté fruitée, soulignée d'une note miellée, la fraîcheur des herbes fines anisées et la finesse minérale des calcaires, ce Premier Cru Champs Martin nous enchante de bout en bout.

Le climat 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 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 structure fine et serrée, et cette signature saline et épicée.

Au nez, on se régale de notes de poires Comice et Williams compostées et finement miellées, de pêche, de tarte à l'abricot et d'ananas, relevées d'une touche de bergamote. Les fruits secs sont bien là, autour de la noisette et de l'amande, tout comme une touche fumée évoquant la pierre à fusil. Au fil de l'aération, le vin ne cesse de gagner en fraîcheur et en énergie, dévoilant maintenant des notes anisées de cerfeuil et d'aneth, de petites fleurs blanches, de muguet mais aussi de poivre blanc.

Concentré, juteux et profond, ce 1er Cru Champs-Martins continue de nous enchante en bouche : densité du fruit, acidité, alcool et élevage, tout ici respire l'équilibre et l'harmonie. Aux fruits blancs, toujours dominés par la poire, s'ajoutent maintenant l'ananas, ainsi qu'une touche acidulée d'orange et de fruit de la passion. Plus on avance, plus la structure se resserre sur un noyau minéral effilé, aux accents salins. L'énergie et la persistance de la finale sont impressionnantes.

Un pur délice à déguster frais après un bon carafage, pour accompagner un haddock poché au lait et ses pommes vapeur, un bar ou un cabillaud rôti accompagné d'une jardinière de légumes de printemps ou un risotto

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

aux noix de Saint-Jacques.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complet : poires Comice et Williams
compotées, miel, pêche, tarte à l'abricot,
ananas, bergamote. Pierre à fusil.

Noisette. Cerfeuil, aneth, petites fleurs
blanches, muguet. Poivre blanc.

Bouche : Un équilibre d'école entre
densité du fruit, acidité, alcool et élevage.
Aux fruits blancs s'ajoutent maintenant
l'ananas, et une touche acidulée d'orange
et de fruit de la passion. Longue finale
saline, pleine d'énergie

Accords mets-vins : Un haddock poché au
lait et ses pommes vapeur, un bar ou un
cabillaud rôti accompagné d'une
jardinière de légumes de printemps ou un
risotto aux noix de Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques