

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2019



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 2019 aux faibles rendements.

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. Notons en outre que ce 1^{er} cru forme une fine bande de terre entourée de part et d'autre par des bois, qui créent un micro-climat et tempèrent les fortes chaleurs estivales.

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 2019 un profil expressif, à la fois friand mais empreint d'une certaine verticalité minérale. On se délecte au premier nez de notes de pêche, de poire, de Reine-Claude, de cire fraîche, et de nombreux fruits et légumes secs, entre pignon, noisette, céréales, lentilles corail et pois cassés.

Au fil de son aération, le fruit s'affirme encore davantage, évoquant le citron et l'orange confite, l'ananas et la goyave, complétés d'une touche florale de genêt et de chèvrefeuille. La bouche se montre particulièrement juteuse : le beau volume de fruit s'enroule autour d'un noyau minéral au grain serré et stimulant sur les papilles. On finit dans un registre résolument poivré : les fruits semblent infuser dans un bain d'épices.

Voici incontestablement un très beau vin de gastronomie, invitant à une cuisine sensuelle et généreuse. On imagine un soufflé au Comté suivi d'une volaille pochée, nappée d'une sauce crémeuse aux champignons. A moins que vous n'optiez pour une blanquette de veau. Succulent...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Intense, sensuel : pêche, poire, Reine-Claude, cire fraîche, de nombreux fruits et légumes secs, entre pignon, noisette, céréales, lentilles corail et pois cassés. Citron et orange confite, ananas et goyave, une touche florale de genêt et de chèvrefeuille

Bouche : Ample et juteuse, le beau volume de fruit s'enroule autour d'un noyau minéral au grain serré et stimulant sur les papilles. On finit dans un registre résolument poivré.

Accords mets-vins : Idéal sur une cuisine sensuelle : un soufflé au Comté suivi d'une volaille pochée, nappée d'une sauce crémeuse aux champignons... A moins que vous n'optiez pour une blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques