

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2020



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, quelques 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 et épicée que leur apportent les sols calcaires.

Perle rare 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 » impressionne par sa densité sensuelle et gourmande aux accents de noisette et de crème pralinée, de miel d'acacia et d'amande grillée, de genêt et de suc de violette, mêlés à un fruit juteux et bien mûrs, autour de la pêche, de l'abricot et de l'ananas. Plus le vin s'ouvre, plus il libère des vagues de fraîcheur, sur le citron et le pamplemousse, le sorbet à l'orange, les fleurs d'eau, la bergamote et la baie de genièvre.

A la fois savoureuse et équilibrée, la bouche offre une cohérence parfaite avec le nez. Elle nous régale de saveurs de fruits jaunes, de mangue et d'agrumes. Le volume de fruit est considérable. Il porte en lui une trame minérale qui resserre la structure de bouche et l'anime en permanence. Jusqu'à cette finale percutante, finement épicée, d'une longueur et d'un élan impressionnants.

Nous tenons là, sans nul doute, un des représentants les plus complexes et sophistiqués de l'appellation, un vin dense et intense qu'il conviendra d'attendre au moins 3 ou 4 ans en cave avant qu'il exprime son plein potentiel. Dans toutes ses nuances et sa complexité étagée. Un must à déguster sur une blanquette de lotte safranée ou une volaille de Bresse pochée et sa sauce « poulette ».

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Belle complexité : noisette, crème pralinée, miel d'acacia et amande grillée, genêt et suc de violette, pêche, abricot et ananas. Citron et pamplemousse, sorbet à l'orange, fleurs d'eau, bergamote et baie de genièvre.

Bouche : Savoureuse, équilibrée, très cohérente avec le nez. Des saveurs de fruits jaunes, de mangue et d'agrumes. La trame minérale resserre le propos, finale élancée, stimulante. Très longue.

Accords mets-vins : Parfait dans quelques années sur une gastronomie plutôt crémeuse : risotto aux Saint-Jacques, blanquette de lotte au safran, volaille de Bresse pochée et sa sauce « poulette ».



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques