

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey 1er Cru Les Combins - 2021



Le 1er Cru des Combins occupe une position centrale sur le coteau de Mercurey, surplombant le village. Situées à mi-pente, autour de 270 mètres, les vignes d'une bonne quarantaine d'années sont profondément enracinées dans un substrat de marnes claires de l'Oxfordien. L'exposition plein Sud favorise une maturation régulière du pinot, qui révèle ici une belle précision aromatique et beaucoup d'énergie.

Nathalie et Jean-Claude privilégient des cuvaisons assez longues, de deux à trois semaines, incluant quelques jours de fermentation pré-fermentaire afin de capter au plus près du fruit les nuances aromatiques de leur jus. Adeptes d'un élevage classique en pièces bourguignonnes, ils intègrent un petit quart de bois neuf.

Bien sûr, ici aussi, le millésime 2021 a été marqué par des rendements faibles. Si le gel a fait moins de dégât sur les pinots, au débourrement plus tardif, que sur les chardonnays, le reste de la saison n'a pas permis, après un tri rigoureux des raisins, de dépasser les 25 hectolitres par hectare. Jean-Claude Theulot remarquait en outre que les jus, un peu comme en 2013, ont pleinement bénéficié de l'apport de l'élevage et ont gagné en complexité et en équilibre.

C'est ainsi que ce 1^{er} Cru Les Combins se présente à nous aujourd'hui sous un jour à la fois expressif, frais et charmeur. Son éclat aromatique rayonne. Le nez s'ouvre sur une myriade de fruits rouges et bruns, expressifs, toniques, parmi lesquels on reconnaît la cerise, la framboise écrasée, la quetsche ou la fraise. Au fil de l'aération, les arômes se font plus suaves et épicés, comme si les fruits avaient mariné dans un savant cocktail de clous de girofle, de baies de genièvre, de feuilles de menthe et de sauge. Au fil de l'aération, la douceur des fleurs s'affirme, le propos gagne en sensualité : les notes d'œillet et de pivoine voisinent avec des évocations gourmandes de confiture de fraises, de clafoutis aux cerises et de pavlova aux fruits rouges. Quelques notes de thé noir, de grain de café et de réglisse s'élèvent maintenant au-dessus du verre.

La bouche se montre à la fois gourmande et tonique. L'éclat des fruits rouges, autour de la cerise Napoléon, de la gelée de framboises et de la groseille, s'imbrique avec l'énergie des épices et des herbes aromatiques, entre poivres, réglisse, coriandre et menthe. La précision de la finale est remarquable, sa tension, sa rectitude, sa fraîcheur, soulignée par le retour acidulé d'une touche de quetsche : tout ici s'imbrique naturellement. Tout comme la délicatesse de l'élevage, qui semble déjà parfaitement fondu dans l'expression du fruit et du sol.

Ce Mercurey 1^{er} Cru Les Combins s'accordera après 4 ou 5 ans de cave

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

avec des rognons de veau à la sauge, un boudin noir aux deux purées ou une entrecôte grillée servie avec une sauce au poivre. Ce sera juste succulent...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey 1er Cru Les Combins - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Intense, frais : cerise, framboise écrasée, quetsche ou fraise, clou de girofle, baie de genièvre, feuilles de menthe et de sauge, oeillet, pivoine, thé noir, réglisse, pavlova aux fruits rouges, clafoutis aux cerises, confiture de fraises

Bouche : Gourmande et tonique. L'éclat des fruits rouges, autour de la cerise Napoléon, la gelée de framboises et la groseille, s'imbrique avec l'énergie des épices et des herbes aromatiques, entre poivres, réglisse, coriandre et menthe.

Finale tendue, fraîche

Accords mets-vins : Des rognons de veau à la sauge, un boudin noir aux deux purées ou une entrecôte grillée servie avec une sauce au poivre



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques