

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru L'Exception - 2021



Ne le cherchez pas sur d'autres millésimes : ce 1^{er} Cru L'Exception est un véritable collector produit uniquement sur ce millésime 2021 ultra-déficient, puisqu'il assemble les raisins des 3 premiers crus du Domaine, Champs Martin, La Cailloute et Saumonts.

Après la première nuit de gel, entre le 7 et le 8 avril 2021, Jean-Claude s'est tout de suite rendu au chevet de ses vignes : il a vite constaté que les chardonnays de coteau, débourrés précocement, étaient les plus touchés. La promesse de beaux rendements s'était déjà évanouie... Nathalie et Jean-Claude n'ont pas baissé les bras pour autant et se sont remobilisés, avec leurs équipes, pour accompagner au mieux le peu qu'il restait.

Le choix d'une cuvée « ronde », regroupant tous les crus, s'est rapidement imposé : les quantités récoltées fin septembre (l'équivalent de 4 fûts au total contre 15 à 20 sur une année normale) ne permettaient pas d'envisager une vinification parcellaire. Ils ont préféré miser sur l'apport et l'identité de chaque cru pour élaborer cette cuvée Exception, à la complexité impressionnante et l'équilibre impeccable.

Lorsque nous l'avons découverte, en février dernier, nous avons pu constater que chaque climat avait effectivement apporter sa pierre à l'édifice, marquant de son empreinte ce Mercurey 1er Cru Exception. Du côté des Saumonts, il y a cette franchise fruitée, cette gourmandise des fruits blancs mais aussi cette droiture typique. On retrouve aussi la signature intensément calcaire des Champs-Martin, avec cette signature iodée et saline évoquant coquillages et crustacés. Quant à la petite parcelle reine de La Cailloute, monopole de la famille, elle apporte cette fraîcheur, cette énergie aux accents d'agrumes.

Le résultat final est étincelant, complexe, tonique et harmonieux. Les notes franches de pomme Boskoop et de poire juteuse précèdent des nuances plus acidulées de fruit de la passion, de zeste de citron et de pamplemousse. A l'aération, le nez ne cesse de gagner en fraîcheur évoquant des herbes fines autour du cerfeuil anisé, de la verveine, du persil mais aussi la fleur de citronnier. Une délicate note de pêche blanche prend maintenant le relais.

C'est en bouche et à la rétro-olfaction que l'imprégnation calcaire s'affirme, donnant à ce jus scintillant et savoureux sa signature saline et iodée. On pense au sel marin mais aussi à des coquillages juste sortis de l'eau. La matière longiligne est parfaitement gainée par une tension acidulée, entre citron confit au sel, fruit de la passion et rhubarbe. Long et salivant, ce Mercurey 1^{er} Cru Exception est succulent.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un collector absolu, à ne manquer sous aucun prétexte.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru L'Exception - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe, gourmand et tonique :
pomme Boskoop et poire juteuse, des
nuances plus acidulées de fruit de la
passion, de zeste de citron et de
pamplemousse, cerfeuil anisé, verveine,
persil et fleur de citronnier, pêche
blanche, une note de pain frais

Bouche : Le jus scintillant et savoureux
installe sa signature saline et iodée, entre
gros sel marin et coquillages juste sortis
de l'eau, La matière longiligne est gainée
par une tension acidulée, entre citron
confit au sel, fruit de la passion et
rhubarbe

Accords mets-vins : Jeune, des
langoustines ou des noix de Saint-Jacques
snackées, émulsion aux herbes fines. Plus
tard, Une double côte de veau cuite au
sautoir à la façon de Jean-Pierre Vigato.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques