

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2020



Nous tenons là une expression particulièrement sensuelle, juste et équilibrée, de ce grand terroir de Mercurey sur ce millésime 2020 à la fois voluptueux et tonique. Avec ses accents orientaux et ses évocations de jardins luxuriants, où les arbres ploient sous le poids des fruits gorgés de saveurs ensoleillées, ce Premier Cru Champs Martin nous enchante de bout en bout.

Ce très réputé cru 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.

Le nez s'ouvre sur des évocations de bonbons au miel et de suc des Vosges. Puis viennent les fruits confits ou séchés : on pense au raisin de Corinthe blond et à la datte, à l'ananas rôti, à l'abricot confit, à la mangue ou à la pêche jaune. Plus on avance, plus on se tourne vers les délices de l'Orient : les baklavas et autres cornes de gazelle ne sont pas loin, tout comme l'essence de jasmin, la poudre d'amande et le curcuma.

L'aération prolongée révèle une autre dimension, nettement plus tonique, que l'on attendait pas forcément dans cet océan de sensualité : les agrumes se sont frayés un chemin, autour du citron et du pamplemousse, et viennent électriser le propos.

La bouche offre des équilibres de toute beauté : d'un côté la matière ample et savoureuse, gorgée de fruits jaunes bien mûrs voire confits, de l'autre une dimension acidulée, à la fois citronnée et résolument poivrée, qui ajoute une vraie complexité. La longue finale, droite et salivante, finit de nous convaincre que nous tenons là un sérieux client pour vous régaler, après 2 ou 3 années de cave, avec la double côte de veau cuite au sautoir à la façon de Jean-Pierre Vigato. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Quantité limitée à 3 bouteilles par client. (Dernières bouteilles du millésime)

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Volupté orientale : raisin de Corinthe blond, datte, ananas rôti, abricot confit, mangue ou pêche jaune, baklavas et cornes de gazelle, jasmin, poudre d'amande et curcuma. Puis le citron et le pamplemousse

Bouche : D'un côté la matière ample et savoureuse, gorgée de fruits jaunes bien mûrs voire confits, de l'autre une dimension acidulée, à la fois citronnée et résolument poivrée, qui ajoute une vraie complexité. Longue finale, droite et salivante

Accords mets-vins : Une double côte de veau cuite au sautoir à la façon de Jean-Pierre Vigato.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques