

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Vieilles Vignes - 2021



Au fil des années, les Theulot se sont affirmés parmi les meilleurs stylistes pour magnifier l'expression du pinot noir sur les terroirs de Mercurey. Y compris sur un millésime 2021 pour lequel « il a fallu se battre jusqu'au bout, un peu comme en 1998, 2013 ou 2016 », comme nous le raconte Jean-Claude, fort d'une expérience de 35 millésimes ! Entre le gel d'avril, la pression du mildiou, l'enherbement qu'il a fallu contrôler pendant une bonne partie d'un été bien arrosé...

Au final, le travail a payé : les rendements pour le pinot noir atteignaient tout de même 25 hectolitres en moyenne, avec des jus frais et élégants, sur lesquels l'élevage en fûts a pleinement joué son rôle (« un peu comme en 2013 »), permettant de parfaire l'harmonie d'ensemble et d'en souligner la complexité.

Ce Mercurey Vieilles Vignes en constitue une belle illustration. Cette cuvée est issue de trois parcelles : la première, en altitude, occupe une position de plateau, au-dessus de 300 mètres, basculant légèrement vers le Sud. Ici, les sols de marnes beiges apportent à la fois densité et fraîcheur. La seconde occupe le fond d'une petite vallée tournée vers le Sud : les calcaires du Bathonien, omniprésents, donnent finesse et complexité. Enfin, la troisième, située au cœur du village, bénéficie d'un micro-climat : la protection du bâti environnant rend ce terroir plus précoce. Le pinot atteint ici des maturités très abouties.

Après une cuvaison d'une quinzaine de jours, avec peu d'extraction, suivie d'un élevage d'un an en fûts (avec très peu de bois neuf), le vin s'ouvre aujourd'hui sur des notes gourmandes de cerise, de framboise écrasée et de quetsche, mêlées à une touche de café et de chocolat froid. L'aération apporte douceur florale et sensualité au propos. On pense maintenant à la tulipe, à la jacinthe, à la pivoine à peine ouverte. Ici, tout coule de source, avec naturel et simplicité.

On retrouve en bouche nos fruits rouges, autour de la groseille acidulée et de la cerise Napoléon, complétés de saveurs de quetsches décidément bien présentes. Autant de fruits relevés d'herbes aromatiques et d'épices, évoquant menthe, bâton de réglisse, coriandre et estragon. La finale se distingue par sa longueur plus qu'honorable et ses impeccables équilibres.

Un Mercurey qui n'aura pas peur de légumes verts, bien au contraire : on pense à un foie de veau déglacé au vinaigre balsamique servi avec une tombée d'épinards et une purée de céleri, ou une cuisse de lapin accompagnée d'une jardinière de légumes de printemps.

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Vieilles Vignes - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis brillant

Nez : Charmeur, fin : notes gourmandes de cerises, de framboise écrasée et de quetsche, une touche de café et de chocolat froid. L'aération apporte douceur florale et sensualité autour de la tulipe, de la jacinthe, de la pivoine

Bouche : On retrouve nos fruits rouges, autour de la groseille acidulée et de la cerise Napoléon, complétées de saveurs de quetsches. Autant de fruits relevés d'herbes aromatiques et d'épices, autour de la menthe, du bâton de réglisse, de la coriandre

Accords mets-vins : Un foie de veau déglacé au vinaigre balsamique servi avec une tombée d'épinards et une purée de céleri, ou une cuisse de lapin accompagnée d'une jardinière de légumes de printemps.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques