

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2022



Situé à l'Ouest du village de Mercurey, le climat des Chenaults occupe une position de mi-coteau avec une orientation plein Sud qui favorise une maturité très aboutie du chardonnay, recherchée par les Theulot. Les sols argilo-calcaires, assez riches en marnes, apportent un bel équilibre entre une tension minérale, aux accents épicés, et une texture sensuelle, enveloppante, avec une vraie mâche en bouche.

Sur cette cuvée, Nathalie et Jean-Claude font le choix, après un pressage très doux en grappes entières, de vinifier et d'élever la majeure partie de la récolte en cuves inox, afin de préserver au maximum la pureté aromatique du chardonnay sur ce terroir calcaire, mais aussi la fraîcheur et l'éclat d'un jus naturellement riche. Un quart seulement du vin est élevé en fûts (avec peu de bois neuf) pendant un an, apportant ainsi un supplément de relief et de complexité aromatique.

Le nez s'ouvre sur des notes exquises et voluptueuses de fruits secs et de fruits blancs, entre noisette, poudre d'amande, poire et pêche, complétées d'une touche très estivale évoquant un melon de Cavaillon juteux et sucré. On entend presque le vrombissement des insectes butineurs dans des parterres de petites fleurs blanches et jaunes. La gourmandise gagne encore du terrain avec l'arrivée des pistaches grillées, d'une touche de praliné et d'une succulente poire pochée à la vanille et aux épices douces. Rien n'est jamais ostentatoire, tout s'enchaîne avec naturel.

A l'aération, la palette aromatique gagne en énergie et en fraîcheur, accueillant maintenant des notes tonifiantes de baie de genièvre, de pinède en bord de mer, de zeste de citron et d'orange. Il flotte en contrepoint, au-dessus de ce paysage estival, quelques doux effluves de miel.

Dès l'entame, on apprécie la matière crémeuse et allongée de ce parcellaire des Chenaults. On retrouve, à l'instar du nez, les fruits secs et le fruit blanc. La noisette et le beurre frais s'invitent en milieu de bouche, rapidement dynamisé par le poivre vert, la résine de pin et l'orange sanguine. La finale, étirée et saline, est largement imprégnée par le substrat calcaire. Ce nectar est décidément délicieux, tout en équilibre et en éclat : chapeau !

Nous tenons là un Mercurey idéal sur une gastronomie plutôt généreuse, qui n'aura pas peur ni du beurre, ni de la crème. On pense à une escalope de veau à la Normande ou une blanquette de volaille, accompagnée d'un gratin Dauphinois ou d'un gratin de macaroni au cheddar. A table !

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Voluptueux, gourmand : noisette, poudre d'amande, poire, pêche, melon de Cavaillon, fleurs blanches et jaunes, pistaches grillées, praliné, poire pochée à la vanille et aux épices douces, baie de genièvre, pinède, zeste de citron et d'orange.

Bouche : Matière crémeuse et allongée, fruits secs, fruit blanc, noisette, beurre frais, milieu de bouche rapidement dynamisé par le poivre vert, suc de pin, orange sanguine. Finale, étirée et saline imprégnée par le substrat calcaire.

Accords mets-vins : Sur une gastronomie plutôt généreuse : une escalope de veau à la Normande ou une blanquette de volaille, accompagnée d'un gratin Dauphinois ou d'un gratin de macaroni au cheddar.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques