

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2022



Ce 1er cru occupe une position assez élevée sur le coteau (entre 300 et 325 mètres d'altitude) qui domine la partie Nord-Ouest du village de Mercurey. Ici, le chardonnay planté par Nathalie et Jean-Claude dès leurs débuts, voici 30 ans, est issu d'une sélection massale qui présente la particularité de donner des baies assez petites mais surtout très aérées sur la grappe, gage d'une maturation homogène et d'une haute concentration des raisins. Un constat particulièrement vrai sur ce millésime 2022 solaire, mais arrosé par des pluies bienfaitrices fin juin.

La vigne bénéficie d'une exposition Sud à Sud-Ouest, assurant un bon ensoleillement, sur un sol argilo-calcaire parsemé de petits fossiles marins. Le choix d'une densité de plantation assez élevée pour l'appellation (9000 pieds par hectare) favorise la concurrence entre les ceps et une limitation naturelle des rendements. Notons en outre que ce 1er cru forme une fine bande de terre entourée de part et d'autre par des bois, qui créent un micro-climat et tempèrent les fortes chaleurs estivales.

Les Theulot n'hésitent pas à ébourgeonner sévèrement, tout à leur recherche d'un raisin concentré, chargé des messages du millésime et du terroir : sur ce climat à la maturité plutôt tardive, ils savent être patients dans le choix de la date de vendange et sont très attachés à cueillir des raisins parfaitement mûrs et équilibrés.

Après une vinification sur levures indigènes et un élevage en fûts (comprenant un petit tiers de bois neuf), ce 1er Cru s'illustre cette année par la qualité de ses équilibres entre son éclat fruité, gourmand, généreux, la sensation de fraîcheur qu'il dégage et sa percussion minérale et épicée en bouche, à l'empyreumatisme pimenté et salin qui électrise nos papilles.

Derrière une robe presque translucide, à l'éclat diaphane, le nez s'ouvre sur un jaillissement de fruits frais, juste cueillis et tranchés, parmi lesquels on reconnaît la poire, la pêche, la pomme Reinette ou Granny, mais aussi de nombreux agrumes, entre clémentine, pamplemousse et orange, ainsi qu'une touche de kiwi. Un vent frais souffle au-dessus du verre, apportant son lot de délicates notes florales et chlorophylliennes de gazon mouillé par la rosée ou juste tondu, de primevères, de boutons de rose ou d'églantine, de fleurs d'eau. Même l'empreinte minérale s'inscrit dans le registre de la fraîcheur, de la pureté immaculée : on pense à une dalle de marbre arrosée à grande eau.

La bouche, généreuse, se montre particulièrement sapide : son cœur fruité est traversé d'un puissant courant épicé. On savoure un jus d'orange que l'on aurait généreusement relevé de poivre noir ou de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

piment d'Espelette, à une pêche jaune flambée, pimentée elle aussi, à l'énergie acidulée du fruit de la passion, mais aussi au clou de girofle, au poivre Sichuan, au zeste de citron jaune, au pomelo ou à la mandarine. L'aération prolongée donne à la rétro-olfaction des parfums de plus en plus doux et sensuels.

Plus on avance vers la finale, plus on perçoit la trame serrée, presque tannique, venue du socle rocheux. L'intensité épicée se double maintenant d'une dimension franchement salée, comme autant de cristaux de sel de Guérande éclatant sur les papilles. La matière s'allonge, prolongeant le plaisir pendant de longues secondes.

Complet et particulièrement savoureux, ce Mercurey 1er Cru Les Saumonts vous réglera après 3 années de cave pour accompagner moules au curry, gambas flambées à l'Armagnac et relevées de piment d'Espelette ou encore des beignets de calamar accompagnés d'une sauce tartare bien relevée. Autre option, une andouillette juste grillée mais aussi des vols au vent à la volaille et curry ou une blanquette de veau. On pourra enchaîner sur un Brie de Meaux ou un Morbier. On en mangerait...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Jaillissant, frais : poire, pêche, pomme Reinette ou Granny, clémentine, pamplemousse, orange, kiwi, gazon mouillé ou tondu, primevères, boutons de rose ou d'églantine, fleurs d'eau, dalle de marbre arrosée à grande eau.

Bouche : Généreuse, savoureuse, cœur fruité traversé d'un puissant courant épicé, jus d'orange, poivre noir ou Sichuan, piment d'Espelette, pêche jaune flambée pimentée, fruit de la passion, clou de girofle, zeste de citron jaune, pomelo, mandarine. Finale salée.

Accords mets-vins : Après 3 années de cave, moules au curry, gambas flambées à l'Armagnac relevées de piment d'Espelette, beignets de calamar à la sauce Tartare bien relevée, andouillette juste grillée, vols au vent à la volaille et curry, blanquette de veau. Brie de Meaux.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2032

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques