Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2022

Nous tenons là une expression particulièrement sensuelle, juste et équilibrée, de ce grand terroir de Mercurey sur un millésime 2022 à la fois voluptueux et incroyablement tonique et actif en bouche. Evoquant vergers et jardins luxuriants, à la fois lascif et épicé, 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 culturaux visant à limiter les rendements et à favoriser, bien sûr, leur enracinement profond et leur imprégnation minérale.

Au nez, c'est la sensualité, le charme lascif qui dominent : nous voilà projetés au cœur d'un jardin luxuriant aux essences florales envoûtantes, presque capiteuses, entre jasmin, muguet ou lys. On se régale de notes de fruits pochés ou confits, poires et pêches en tête. On croit reconnaître une note de chocolat blanc, un peu de nougat, le suc de violette, un miel d'acacia ou de lavande. La cire d'abeille voisine avec une touche de pâte d'amande. Même les herbes fines, aux contours délicatement anisés, se parent ici d'un je-ne-sais-quoi doux et enveloppant.

En bouche, on évolue vers un registre beaucoup plus énergique, salin et tendu. Les agrumes s'imposent en entame, autour des citrons jaunes et verts, de la clémentine et du pamplemousse. Plus on grume le vin, plus le jus s'anime d'une énergie considérable : son excitante dimension saline s'accompagne de saveurs fraîches et tonifiantes de réglisse, de gingembre, de jeune pousse de coriandre. On finit sur un empyreumatisme un peu piquant, pimenté. On aime la finale conquérante : droite, tendue, intense, elle n'en finit pas d'exciter nos sens, entre maturité parfaite du fruit et expression limpide du sol. C'est remarquable.

Trois années de cave permettront d'homogénéiser encore les équilibres de ce superbe Mercurey 1er Cru Champs Martins, entre sensualité et énergie. On se régalera alors sur des noix de Saint-Jacques juste snackées, une sole grillée accompagnée de girolles, d'une tombée de poireaux ou de jeunes endives braisées au jus d'orange. Autre option, plus terrienne : des ris de veau aux champignons.

Gourmand, vous avez dit gourmand ?

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel, charme lascif : jasmin, muguet, lys, fruits pochés ou confits, poires, pêches, chocolat blanc, nougat, suc de violette, miel d'acacia ou de lavande, cire d'abeille, pâte d'amande, herbes fines aux contours délicatement anisés.

Bouche : Registre énergique, salin et tendu. Les agrumes s'imposent en entame, excitante dimension saline et de saveurs fraîches et tonifiantes, réglisse, gingembre, coriandre, empyreumatisme un peu piquant, pimenté. Finale conquérante : droite, tendue, intense.

Accords mets-vins : Après 3 années de cave, sur des noix de Saint-Jacques juste snackées, une sole grillée accompagnée de girolles, d'une tombée de poireaux ou de jeunes endives braisées au jus d'orange, des ris de veau aux champignons.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2034

Température de service : 11 à 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques