

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2022



Monopole de la famille Theulot-Juillot, cette petite parcelle de 23 ares, acquise par Emile Juillot dans les années 1950, domine le village de Mercurey, à une altitude assez élevée de 340 mètres environ. Entourée de forêts et exposée plein Sud, elle fut longtemps dévolue à la culture du pinot noir.

Pourtant, dans sa partie haute, les marnes beiges laissent la place à une omniprésence d'affleurements calcaires qui conviennent particulièrement bien au chardonnay. Forts de ce constat, les Juillot firent le choix de planter ici, dès 1979, quelques pieds de chardonnay qui, protégés des vents froids du Nord par le sommet du coteau, atteignent des maturités exceptionnelles tout en conservant cette finesse et cette remarquable tension minérale et épicée que leur apportent les sols calcaires.

Perle rare du domaine, voici probablement un des blancs de l'appellation, parmi les plus profonds et les plus élégants. A la fois magnifiquement complexe dans son aromatique et doté d'un parfait équilibre entre densité et verticalité. Dès le premier nez, on perçoit l'élégance et la pureté du propos, avec une empreinte du sol qui se montre parfaitement duale : d'un côté la profondeur amenée par les argiles et les marnes, de l'autre la verticalité scintillante, l'élégance lumineuse des calcaires. Les arômes de poire, de pêche blanche et de pomme précèdent une touche florale pleine de grâce et de sensualité autour des fleurs blanches, de l'églantine, du frésia. Les notes d'agrumes sont particulièrement subtiles, délicates, évoquant le citron de Menton, un pamplemousse mûr et une lointaine touche de citron vert.

Au fil de l'aération, on baigne dans un registre de fraîcheur aérienne, aux accents anisés et chlorophylliens : on pense cerfeuil et fenouil sauvage, menthe, peau de concombre ou livèche, complétés de quelques notes plus épicées de poivre vert, de citronnelle ou de baie de genièvre. Complexité et finesse d'exécution sont au rendez-vous !

A la fois savoureuse, ample mais dynamique, la bouche est en cohérence parfaite avec le nez. Elle nous régale de saveurs franches de fruits blancs juteux, mais aussi de pulpe d'orange, de citron vert ou de pomelo, de kiwi et de kumquat. C'est un concentré d'énergie qui irrigue nos papilles exaltées : les notes de bâton de réglisse, de verveine, de poivre blanc ou de coriandre les électrisent encore davantage. L'élan épicé ne s'arrête pas là, laissant entrevoir, sur la finale, le gingembre, le safran, si typique de ce millésime 2022, et même le piment d'Espelette. Droiture, tension, sapidité, longueur : tout y est, aujourd'hui, et pour longtemps !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Nous tenons là, sans nul doute, un des représentants les plus complexes et sophistiqués de l'appellation, un vin intense qui brillera, après 3 ou 4 ans de cave, sur un sandre au beurre blanc accompagné d'une mousse de céleri ou d'un flan de légumes, un bar en croûte de sel ou encore une blanquette de lotte au safran.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Complexe, fin : poire, pêche blanche, pomme, fleurs blanches, églantine, frésia, citron de Menton, pamplemousse, citron vert, cerfeuil, fenouil sauvage, menthe, peau de concombre, livèche, poivre vert, citronnelle, baie de genièvre.

Bouche : Savoureuse, ample, dynamique, cohérence parfaite avec le nez. Des saveurs de fruits blancs, d'agrumes, de kiwi, de kumquat. Elan épicé, concentré d'énergie irriguant les papilles. Longue finale droite, tendue, sapide, sur le gingembre et le safran.

Accords mets-vins : Après 3 ou 4 ans de cave, sur un sandre au beurre blanc accompagné d'une mousse de céleri ou d'un flan de légumes, un bar en croûte de sel ou encore une blanquette de lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques