

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2023 - blanc



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 une presse très douce en grappes entières, de vinifier et d'élever la majeure partie des jus en cuves inox, afin de préserver au maximum la pureté aromatique du fruit 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.

On tombe immédiatement sous le charme d'un très beau nez, typique des chardonnays bien nés de la Côte Chalonnaise. De prime abord, des notes fraîches se dévoilent autour du pamplemousse rose, du cédrat, ainsi que de belles nuances de citron jaune de Menton. Viennent ensuite parfums plus gourmands, encore enveloppés dans leur cocon : noisette fraîche, fin boisé blond, odeur de mousse végétale et de jeunes pousses. C'est appétissant et précis ! Quelques nuances grillées, entre sésame torréfié et pain toasté, issues d'une subtile autolyse, apportent un supplément de profondeur et d'élégance. Le vin s'ouvre enfin sur un registre plus floral et printanier, entre bleuet, marguerite et coquelicot. On aime ce beau souffle, animé d'une sensation de fraîcheur. On a hâte d'y goûter !

Dès l'attaque, le vin révèle une matière plus mûre, avec un ton affirmé et franc. Le soleil de la deuxième partie de l'été semble maintenant tout entier contenu dans le verre, livrant un jus ample et mûr, porté par une texture nappante et des arômes de fruits à chair blanche, entre tarte à la pêche ou à la mirabelle et coulis de poire. L'empreinte saline de ce très beau terroir apporte une sensation iodée salivante, qui permet d'assoir l'équilibre du vin. C'est généreux, savoureux, mais jamais lourd, toujours en mouvement. Une bouche aussi solaire que précise.

La fraîcheur de ce vin se retrouvera dans un tartare de daurade au citron confit, relevé d'une huile d'olive des Abruzzes, qui apportera du relief à l'assaisonnement. Avec un peu plus d'évolution, on l'imagine très bien sur une volaille rôtie accompagnée d'une purée lisse au beurre noisette. Pour le fromage, mettez le cap sur un comté affiné 18 mois.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : frais, gourmand :
pamplemousse rose, cédrat, citron
jaune de Menton, noisette, fin boisé
blond, mousse végétale, jeunes
pousses, sésame torréfié et pain
toasté, bleuet, marguerite et
coquelicot.

Bouche : matière plus mûre, ample,
texture nappante, fruits à chair
blanche (tarte à la pêche ou à la
mirabelle, coulis de poire).
L'empreinte saline apporte une
sensation iodée salivante. C'est
généreux, savoureux, mais jamais
lourd, toujours en mouvement.

Accords mets-vins : tartare de
daurade au citron confit, relevé d'une
huile d'olive des Abruzzes. Plus tard
sur une volaille rôtie accompagnée
d'une purée lisse au beurre noisette.
Pour le fromage, mettez le cap sur un
comté affiné 18 mois.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques