

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2023 - blanc



Nous tenons là une expression particulièrement sensuelle, juste et équilibrée, de ce grand terroir de Mercurey sur un millésime 2023 qui conjugue comme rarement fraîcheur tonique, aérienne, et volume considérable du fruit. Evoquant vergers et jardins luxuriants, mais aussi les jeunes pousses gorgées de chlorophylle, à la fois tonique et épicé, ce Premier Cru Champs Martin nous enchante de bout en bout.

Ce cru très réputé 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 culturels visant à limiter les rendements et à favoriser, bien sûr, leur enracinement profond et leur imprégnation minérale.

Au premier nez, c'est la sensation de fraîcheur qui s'élève immédiatement du verre, autour d'une stimulante déclinaison d'agrumes. On y trouve l'orange pulpeuse, la mandarine, le citron jaune, le pamplemousse et une once de kumquat. Progressivement, la fraîcheur chlorophyllienne et mentholée des herbes fines à peine cueillies entrent dans la danse, autour du cerfeuil, de la coriandre, de l'aneth ou de la citronnelle. On pense aussi aux frondaisons des peupliers, à leur ombre portée en bord de rivière, aux feuilles d'eucalyptus dans lesquelles souffle une brise légère. Le fruit s'exprime sur la fraîcheur acidulée de la pomme Granny et d'une touche de poire Comice.

En bouche, on retrouve cette sensation de fraîcheur qui se double maintenant d'un volume de fruit considérable. Plus on grume le vin, plus il gagne en épaisseur : c'est une montagne de fruits qui s'offre à nous, toute en gourmandise séveuse. On devine maintenant le charme plus lascif de la poire Williams, la gourmandise d'une confiture de mirabelle ou d'abricot, la pulpe juteuse d'une pomme Boskoop juste tranchée. A nouveau les agrumes, relevés maintenant de touches de poivres et de piments, électrisent les papilles en milieu de bouche. On retrouve cette magnifique énergie qui signe les plus belles réussites de ce grand millésime de blancs, en Bourgogne. Citron yuzu et clémentine se parent aussi de vivifiantes notes de baie de genièvre, de réglisse et de cardamome verte.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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. On aime ses beaux amers qui apportent relief et dynamisme. Sa persistance est remarquable.

Les plus impatients pourront apprécier ce 1er Cru Champs Martin dans sa jeunesse, sur un tourteau à la mayonnaise, relevée d'une pointe de curry, ou un saumon en Bellevue. Dans 5 ans, régalez-vous avec des poissons fins comme la barbue ou le Saint-Pierre que l'on pourra accompagner d'une sauce à l'oseille. Autre option, des noix de Saint-Jacques juste snackées, accompagnées de jeunes endives braisées au jus d'orange.

C'est un modèle du genre : bravo !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : frais, tonique : orange pulpeuse, mandarine, citron jaune, pamplemousse, kumquat, herbes fines à peine cueillies (cerfeuil, coriandre, aneth, citronnelle), frondaisons des peupliers, feuilles d'eucalyptus, pomme Granny, poire Comice.

Bouche : fraîcheur et volume de fruit considérable. poire Williams, confiture de mirabelle ou d'abricot, pomme Boskoop, poivres et piments, citron yuzu, clémentine, baie de genièvre, réglisse, cardamome verte. Finale conquérante : droite, tendue, intense.

Accords mets-vins : jeune, tourteau à la mayonnaise avec une pointe de curry, ou saumon en Bellevue. Dans 5 ans, avec des poissons fins : barbie ou Saint-Pierre accompagnés d'une sauce à l'oseille. Autre option, noix de Saint-Jacques juste snackées, jeunes endives braisées.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2035

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques