

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2023 - blanc



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 d'y planter, 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, 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.

Le très joli nez se dévoile d'abord avec retenue, en douceur, puis gagne en intensité au fil de l'aération. La première impression évoque de délicats agrumes autour du pomelo rose, du citron vert, du cédrat. Une touche de citronnelle vient souligner le tout, apportant une fraîcheur légèrement exotique et entêtante. Très vite, la pureté du calcaire s'exprime, évoquant la pierre mouillée et donnant un cadre net à l'ensemble. On perçoit ensuite une touche fruitée plus ronde, avec des notes de mirabelle, de poire juteuse, de pêche blanche. L'ensemble est subtil, jamais démonstratif, mais d'une grande précision, avec ce souffle cristallin typique des plus beaux chardonnays de la Côte Chalonnaise.

L'attaque est droite, tendue, presque filante, portée par une fraîcheur immédiate. Très vite, la bouche s'élargit, gagne en volume et en ampleur sans jamais perdre sa ligne. En milieu de bouche, une fine amertume évoquant le zeste ou la peau de noix fraîche, étire le vin et accentue sa dynamique. La finale s'installe en douceur, sur une patine gourmande et raffinée, aux accents de crème crue et de pâte sablée. Une pointe anisée prolonge la sensation en bouche. Un très bel équilibre entre tension calcaire, maturité sereine et énergie contenue. Un 1er Cru de haut vol à attendre quelques années pour en révéler toute la profondeur.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

A table, on n'hésitera pas à jouer la carte de la gourmandise avec un pithiviers de volaille à la farce de champignons. On pense aussi à une quenelle de brochet à la lyonnaise, avec sa sauce Nantua nappante, et, en fin de repas, à un brillat-savarin truffé ou pas. Un vin qui aime l'équilibre entre richesse et finesse.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : complexe, fin : pomelo rose, citron vert, cédrat, citronnelle, pureté du calcaire (pierre mouillée). Touche fruitée plus ronde entre mirabelle, poire juteuse et pêche blanche.

Bouche : attaque droite, tendue, fraîche. Très vite, la bouche s'élargit, gagne en volume et en ampleur. Fine amertume (zeste ou peau de noix fraîche). Finale sur une patine gourmande et raffinée, aux accents de crème crue et de pâte sablée et une pointe anisée.

Accords mets-vins : un pithiviers de volaille à la farce de champignons.
Une quenelle de brochet à la lyonnaise, avec sa sauce Nantua nappante, et, en fin de repas, à un brillat-savarin truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques