Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2017



Situé dans le prolongement occidental direct du village de Mercurey, le climat des Chenaults occupe une position de mi-coteau avec une orientation plein Sud qui favorise la haute maturité du chardonnay, recherchée par les Theulot. Les sols argilo-calcaires, assez riches en marnes, apportent un bel équilibre entre une minéralité ciselée, rafraîchissante et une texture sensuelle, avec une vraie mâche en bouche.

Sur cette cuvée, Nathalie et Jean-Claude font le choix, après un pressage très doux en grappes entières, de vinifier et d'élever l'essentiel de la récolte en cuves inox, afin de préserver au maximum la pureté aromatique du chardonnay sur ce terroir calcaire. Un quart environ de la récolte est élevé en fûts (avec très peu de bois neuf) pendant un an, apportant ainsi un supplément de chair et de complexité.

Lors de notre dégustation du millésime 2017 au domaine, juste après la mise en bouteille en octobre dernier, nous avons été immédiatement séduits par son aromatique très pure, portée par une sensation de fraîcheur particulièrement réjouissante. Ici, les notes de citron jaune côtoient des arômes floraux très variés évoquant les fleurs blanches, les œillets, la jonquille et le cerfeuil. Le croquant et la qualité du fruit s'expriment sur de francs arômes de poire Passe-Crassane et de pomme Boskop.

Des fruits blancs que l'on retrouve dans une bouche juteuse, très savoureuse, où le fruit s'accompagne d'une dimension délicatement épicée. Net et précis, charmeur et complet, ce Mercurey Les Chenaults affiche incontestablement un excellent rapport prix-plaisir. Vivement recommandé !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et stimulant : citron jaune, fleurs blanches, œillets, jonquille. Cerfeuil, coriandre. Poire Passe-Crassane, pomme Boskop. Une fine note poivrée (poivre gris).

Bouche : Très juteuse et savoureuse, on croque dans le fruit parfaitement mûr. Un toucher de bouche ample et soyeux. Du charme et de la précision sur la finale, entre fruits et épices.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif, avec des rillettes d'oie, du saumon fumé, des canapés au chèvre frais. A table sur une terrine de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques