

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2017



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 rocheux calcaires qui conviennent particulièrement bien au chardonnay. Forts de ce constat, les Juillot firent le choix de planter ici, dès 1979, des pieds de chardonnay qui, protégés des vents froids du Nord par le sommet du coteau, atteignent des maturités exceptionnelles.

Joyau du domaine, voici probablement le plus profond et le plus singulier blanc de l'appellation, aux accents presque rhodaniens. On retrouve dans son bouquet intense et éminemment charmeur la haute maturité du fruit, sur des notes de poire Comice, de melon, de pêche, et même de mangue, accompagnées d'une touche d'agrumes plus suave qu'acidulée, évoquant l'orangette et le beurre d'agrumes. Le sol calcaire apporte néanmoins une sensation de finesse, sur une dimension crayeuse complétée de notes de fleurs blanches et jaunes.

Il y a, en bouche, un vrai relief et une belle complexité : bien sûr, le fruit omniprésent soutient une matière riche, mais toujours souple et élastique, sur des saveurs de gelée de raisin, de poire, de pêche et de dragées. Sur la finale, le vin se montre d'une grande droiture, très précis dans sa définition, et doté d'une persistance impressionnante !

Voici incontestablement un très beau vin de gastronomie, qui vous ravira sur des préparations plutôt crémeuses comme une blanquette de lotte ou de veau, ou une poule au riz. Grand vin !

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Monopole La Cailloute - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Gorgé de fruit et d'arômes sensuels : gelée de raisin, poire Comice, melon, pêche, mangue, orangette, beurre d'agrumes. fleurs blanches et jaunes. Une fine touche crayeuse.

Bouche : Beaucoup de fruit (fruits blancs), un vrai relief sur une matière dense mais très souple. Très droit dans la définition de sa finale, précis. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Parfait sur une gastronomie plutôt crémeuse : risotto aux Saint-Jacques, blanquette de lotte ou de veau, poule au riz. Fromage de vache moelleux.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 à 1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques