Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Château Mipont - 2018

Honoré cette année par le Guide de la Revue du Vin de France d'une deuxième étoile bien méritée, le domaine Theulot-Juillot n'en finit pas de sublimer les terroirs encore trop méconnus de Mercurey. Lors de notre visite au domaine l'hiver dernier, nous avons été franchement subjugués par la qualité et l'éclat de ce « simple » Mercurey Village : c'est un total coup de cœur !

Ce terroir argilo-calcaire se situe au cœur du village : son exposition plein Sud tout comme la protection aux vents dominants qu'offrent les arbres et les maisons alentours, tout concourt ici à obtenir un pinot bien mûr et expressif. Les vignes ont été plantées en 1963 par Marguerite Juillot, la grand-mère de Nathalie, aujourd'hui à la tête de ce domaine familial avec son mari Jean-Claude.

Tous deux pratiquent une viticulture très exigeante, persuadés que tout commence avec un beau fruit : labour régulier des sols, absence d'herbicide, taille modérée et ébourgeonnage afin de limiter sensiblement les rendements, recours aux vendanges en vert si nécessaire, tri manuel des baies, en bout de rang ainsi qu'à l'entrée de la cuverie... Rien n'est laissé au hasard !

Après un éraflage intégral et une macération pré-fermentaire à froid de quelques jours, la cuvaison démarre ensuite pour une douzaine de jours. Le vin est ensuite élevé pendant un an en fûts, en intégrant 20% environ de bois neuf.

Disons-le tout net : par sa finesse et son incroyable complexité, ce « Château Mipont » a clairement la classe d'un premier Cru ! Les fleurs sensuelles, entre pivoine, rose bien ouverte et chrysanthème, voisinent avec des notes de cacao, de cendre et de suie, et une touche viandée. La maturité et l'éclat du fruit sont prodigieux, sur un magnifique trio de cerise, griotte et framboise. La bouche est délicieusement juteuse, à la fois dense et énergique. L'élevage fait preuve d'une grande subtilité et se fond déjà dans un fruité savoureux.

La finale, là aussi, est assez incroyable de longueur et d'intensité pour ce niveau de gamme. Délicieux aujourd'hui, parfaitement structuré pour une bonne garde, voici pour nous un des meilleurs rapports prix-plaisir de toute la Côte Chalonnaise : bravo !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Château Mipont - 2018

Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Fringant, expressif : fleurs sensuelles, entre pivoine, roses bien ouvertes et chrysanthèmes, notes de cacao, de cendre et de suie, une touche viandée. Un magnifique trio de cerise, griotte et framboise.

Bouche : Délicieusement juteuse, à la fois dense et énergique. L'élevage fait preuve d'une grande subtilité et se fond déjà dans un fruité savoureux. Finale étonnamment longue et percutante.

Accords mets-vins : Parfait sur des oeufs meurette ou, dans quelques années, un Boeuf bourguignon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques