Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2019

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 une belle maturité du chardonnay. Les sols argilo-calcaires, assez riches en marnes, apportent un bel équilibre entre une tension minérale et saline, et une texture sensuelle, avec de la 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 la majeure partie 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 peu de bois neuf) pendant un an, apportant ainsi un supplément de chair et de complexité aromatique.

Ce 2019, au rendement très faible, déploie aujourd'hui ses charmes avec une sorte d'évidence qui nous embarque immédiatement avec lui. Le nez s'ouvre sur la gourmandise de l'ananas et du sucre d'orge, du coing, de la pâte d'amande, du clafoutis aux fruits à noyau et du miel. Rapidement, les agrumes frais apportent une dimension plus tonique, autour de la clémentine, du citron vert et du pamplemousse. Au fil de l'aération, la dimension lascive et sensuelle s'affirme : on pense maintenant à une poire Williams bien mûre, une pomme compotée, une marmelade mais aussi à la douceur d'extraits de fleurs jaunes et d'une note de chocolat blanc.

En bouche aussi, nous percevons à quel point le point de maturité de la vendange fut optimal : les équilibres sont superbes. L'entame est à la fois juteuse, souple et nourrissante. On retrouve nos fruits blancs pulpeux, voire crémeux, associés à l'énergie des agrumes. Ici, tout coule de source, tout paraît tellement simple…

Laissez-vous aller et profitez du plaisir que ce Mercurey les Chenaults procure. Côté table, misez sur un boudin blanc, des quenelles ou une poule au riz, histoire de rester dans un registre de douceur enveloppante…

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Sensuel, gourmand : ananas et sucre d'orge, coing, pâte d'amande, clafoutis aux fruits à noyau, miel. Clémentine, citron vert et pamplemousse. Poire Williams bien mûre, pomme compotée, marmelade. Fleurs jaunes, chocolat blanc

Bouche : Bel équilibre. L'entame est à la fois juteuse, souple et nourrissante. On retrouve nos fruits blancs pulpeux, voire crémeux, associés à l'énergie des agrumes.

Accords mets-vins : Excellent en apéritif, avec des rillettes d'oie, du saumon fumé, des canapés au chèvre frais. A table, avec un boudin blanc, des quenelles ou une poule au riz

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques