

## Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2020



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 tension minérale, aux accents épicés, 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 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.

En 2020, ce Mercurey Les Chenaults offre un profil sensuel particulièrement avenant. Le nez s'ouvre sur une tendre mélodie où se mêlent fruits secs, épices douces et fruits blancs crémeux. On pense à la noix de cajou et à la noisette, au praliné et à la cannelle, au coulis de pomme et de poire, à la pêche rôtie aux épices, à la mousse d'un capuccino. A l'aération, une note de zeste d'orange vient donner un tour plus tonique au propos.

Le confort de bouche est épatant : les équilibres sont parfaitement ajustés. Les argiles ont joué leur rôle, apportant cette ampleur élastique de la matière, tandis que la dimension calcaire s'exprime sur un registre épicé : du poivre perçu au nez, on est progressivement passé au piment en bouche.

Entre densité et énergie salivante de la finale, ce Mercurey nous invite à passer à table. On privilégiera des viandes blanches : escalope Milanaise et ses gnocchis crémeux, coquelet cuit en cocotte ou lapin au vin blanc, servi avec un gratin Dauphinois et des petits pois du jardin. Régalez-vous !

## Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Sensuel, gourmand : noix de cajou et noisette, praliné et cannelle, coulis de pomme et de poire, pêche rôtie aux épices, mousse d'un capuccino. A l'aération, une note de zeste d'orange. Poivre blanc.

Bouche : Superbe confort. Les argiles ont joué leur rôle, apportant cette ampleur élastique de la matière, tandis que la dimension calcaire s'exprime sur un registre épicé. Finale salivante aux accents pimentés.

Accords mets-vins : Idéal sur des viandes blanches : escalope Milanaise et ses gnocchis crémeux, coquelet cuit en cocotte ou lapin au vin blanc, servi avec un gratin Dauphinois et des petits pois du jardin



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques