

## Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2020



Ce 1er cru occupe une position assez élevée sur le coteau (entre 300 et 325 mètres d'altitude) qui domine la partie Nord-Ouest du village de Mercurey. Ici, le chardonnay planté par Nathalie et Jean-Claude dès leurs débuts, voici 30 ans, est issu d'une sélection massale qui présente la particularité de donner des baies assez petites mais surtout très aérées sur la grappe, gage d'une maturation homogène et d'une haute concentration des raisins. Un constat particulièrement vrai sur ce millésime 2020 plutôt solaire.

La vigne bénéficie d'une exposition Sud à Sud-Ouest, assurant un bon ensoleillement, sur un sol argilo-calcaire parsemé de petits fossiles marins. Le choix d'une densité de plantation assez élevée pour l'appellation (9000 pieds par hectare) favorise la concurrence entre les ceps et une limitation naturelle des rendements. Notons en outre que ce 1<sup>er</sup> cru forme une fine bande de terre entourée de part et d'autre par des bois, qui créent un micro-climat et tempèrent les fortes chaleurs estivales.

Les Theulot n'hésitent pas à ébourgeonner sévèrement, tout à leur recherche d'un raisin concentré, chargé des messages du millésime et du terroir : sur ce climat à la maturité plutôt tardive, ils savent être patients dans le choix de la date de vendange et sont très attachés à cueillir des raisins parfaitement mûrs et équilibrés.

Après une vinification sur levures indigènes et un élevage en fûts (comprenant un petit tiers de bois neuf), ce 1er Cru s'illustre cette année par la sensation de finesse qu'il dégage, empreint d'une belle élégance florale et d'une minéralité subtile. On démarre sur des évocations de fleurs du verger et de jasmin, de cerfeuil, de bergamote et d'aiguille de pin, complétées d'une note de poussière de roche. A l'aération, le fruit s'affirme, bien mûr et voluptueux : on pense d'abord à une poire Comice ou Williams bien mûre et juteuse, puis à un coulis de fruits blancs au miel, à la banane, à l'ananas et à la mangue confite.

La bouche se montre tout aussi expressive : son entame juteuse, énergique et fuselée, laisse s'exprimer un fruité foisonnant où l'on reconnaît l'ananas, la mangue et la pêche jaune, mais aussi, dans un registre plus acidulé, le fruit de la passion, le citron et l'orange sanguine. Plus on avance vers la finale, plus l'énergie des épices envahit le palais, sur des notes toniques de poivre Sichuan et de baie de genièvre.

Complet et particulièrement savoureux, ce Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Les Saumonts vous réglera après 3 années de cave pour accompagner une blanquette de veau, une poule au riz, ou encore des vols au vent. On pourra enchaîner sur un Brie de Meaux ou un Morbier. On en mangerait...

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Les Saumonts - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Finesse et sensualité : fleurs du verger, jasmin, cerfeuil, bergamote et aiguille de pin. Poussière de roche. Poire Comice ou Williams bien mûre, coulis de fruits blancs mêlé à une note de miel, banane, ananas et mangue.

Bouche : Son entame juteuse, énergique et fuselée, sur un fruité foisonnant d'ananas, de mangue et de pêche jaune, mais aussi dans un registre plus acidulé, le fruit de la passion, le citron et l'orange sanguine. Finale tonique, entre poivre et baie de genièvre

Accords mets-vins : Une blanquette de veau, une poule au riz, ou encore des vols au vent. On pourra enchaîner sur un Brie de Meaux ou un Morbier



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2023 et 2030

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille épaulée



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques