

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2021



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.

Un peu moins touchée par le gel d'avril que les premiers crus, la vigne des Chenaults a finalement produit un petit tiers d'une récolte normale, permettant à Nathalie et Jean-Claude de la vinifier séparément.

Ils font le choix, après un pressage très doux en grappes entières, de vinifier et d'élever majoritairement en cuves inox, afin de préserver au maximum la pureté aromatique du chardonnay sur ce terroir calcaire. Un quart environ du jus est élevé en fûts (sans bois neuf) pendant un an, apportant ainsi un supplément de chair et de complexité aromatique.

En 2021, ce Mercurey Les Chenaults offre un profil harmonieux, énergique, mêlant sensualité, gourmandise fruitée et fraîcheur. Le nez s'ouvre sur des notes charmeuses d'amande douce et de noisette, de poire juteuse, de coing frais. A l'aération, une touche chlorophyllienne finement anisée apparaît, précédant des notes toniques de citron vert et de mandarine. Quelques épices douces parsèment cette partition bucolique.

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 salin et épicé : du poivre perçu au nez, on est progressivement passé à une touche iodée de sel marin. La finale est dynamisée par une note mentholée qui contribue à lui donner son élan.

Entre densité et énergie salivante, ce Mercurey nous invite à passer à table. Dans sa jeunesse, on ira sur un poisson fumé ou des gambas grillées. Après quelques années de cave, on regardera davantage du côté des viandes blanches comme un coquelet à l'estragon ou une escalope de veau aux champignons servie avec des gnocchis crémeux. Un régal, malheureusement trop rare. Ne tardez pas...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc Les Chenaults - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Sensuel, gourmand : amande et noisette, muscade et cannelle, poire juteuse, coing frais et pêche blanche, mousse d'un capuccino. A l'aération, une note de citron vert et de mandarine.
Cerfeuil anisé, 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 salins et pimentés.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, on ira sur un poisson fumé ou des gambas grillées. Après quelques années de cave, on regardera davantage du côté des viandes blanches comme un coquelet à l'estragon ou une escalope de veau aux champignons servie avec des gnocchis crémeux



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques