

Domaine Theulot-Juillot - Bourgogne Aligoté - 2021



Ce tout nouveau parcellaire est issu d'une vigne située sur le plateau, en face de la tonnellerie de Mercurey. Le raisin est habituellement assemblé dans le Crémant du domaine. Cette année, constatant que cette vigne plus tardive avait bien mieux résisté au gel d'avril, les Theulot ont eu l'idée de la vinifier à part.

Absolument ravis du résultat, tout au long de la phase d'élevage, et séduits par son énergie et sa concentration, Nathalie et Jean-Claude décident alors d'aller au bout du processus et de la mettre en bouteille. Une cuvée exceptionnelle, née d'aléas climatiques, qui sera cependant, aux vues de ses beaux équilibres et de son identité bien marquée, reconduite chaque année ! Chanceux que nous sommes...

Le nez s'ouvre dans un registre velouté et floral – on pense à la douceur des fleurs blanches et du pollen - avant de regarder du côté d'un fruit plein de jus et d'énergie. On pense à la pomme Granny et à la pêche de vigne. Une note de poire pochée joue même la carte d'une certaine suavité avant que le citron vert ne vienne nous rappeler la stimulante fraîcheur du millésime. On aime son bel équilibre entre richesse et tension.

En bouche, le jus friand et dynamique s'anime de notes salines, chlorophylliennes. Dans le même esprit, on perçoit maintenant de fringantes nuances d'anis et de fenouil frais, mêlées à un cœur assez charnu évoquant la compote de poire et son joli grain, ainsi que les fruits à noyau. Le milieu de bouche offre des contours plus acidulés, frétilants, sur de belles saveurs citronnées. La partition de cet aligoté est d'une étonnante richesse. Vous terminerez cette dégustation sur des amers particulièrement toniques évoquant les écorces d'agrumes et la craie humide.

A l'apéritif, ce Bourgogne Aligoté vous réglera pour accompagner gougères, roulés de saumon fumé au chèvre frais et ciboulette ou encore un plateau de sushis et sashimis. Après quelques années de cave, nous lui prédisons un fort bel avenir pour accompagner une fricassée de cuisses de grenouille ou une escalope milanaise relevée d'un filet de jus de citron. Autre option, un risotto aux pointes d'asperges vertes... Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître !

Domaine Theulot-Juillot - Bourgogne Aligoté - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et riche à la fois : fleurs blanches et pollen, pomme Granny et pêche de vigne, poire pochée ou compotée, puis le citron vert, une brise soufflé apportant des notes d'anis vert et de fenouil

Bouche : le jus friand et dynamique s'anime de notes salines et chlorophylliennes, évoquant feuille de menthe et fenouil. Gourmandise des fruits à noyau et d'une poire bien mûre. Finale tonique, relancée par les écorces d'agrumes et une trame crayeuse

Accords mets-vins : En apéritif avec gougères, roulés de saumon fumé au chèvre frais et ciboulette ou un plateau de sushis et sashimis. Plus tard, avec une fricassée de cuisses de grenouille, une escalope milanaise relevée d'un filet de jus de citron, un risotto aux asperges



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 : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques