# Domaine Theulot-Juillot - Mercurey 1er Cru La Cailloute Rouge - 2021

Voici le joyau du Domaine, un cru Monopole de la famille, qui nous montre que les meilleurs pinots de Mercurey sont armés pour rivaliser d'éclat et de profondeur avec les prestigieux crus nuitons. Un grand terroir sur un millésime de finesse et d'élégance !

Véritable écosystème à lui seul, le lieu-dit La Cailloute occupe un coteau pentu, orienté vers le Sud-Est à une altitude moyenne entre 300 et 340 mètres. Il domine le village de Mercurey et bénéficie de l'influence de la forêt avoisinante : celle-ci protège en particulier des vents du Nord qui balaient fréquemment les coteaux de Mercurey. Cette grande parcelle fut acquise par Emile Juillot, le grand-père de Nathalie, au début des années 1950.

Si la partie haute, plus calcaire, fut replantée en chardonnay à la fin des années 1970, c'est bien le pinot noir qui trouve ici depuis bien longtemps sa terre d'élection. Il apprécie tout particulièrement ces sols rougeâtres de calcaires oolithiques du Jurassique, riches en oxydes de fer. Couleur des sols, déclivité, orientation : tout concourt à un fort ensoleillement et à une maturité optimale du pinot noir. Intégralement éraflé, le raisin reste d'abord plusieurs jours en macération pré-fermentaire à froid, avant une cuvaison d'une quinzaine de jours pendant lesquels Jean-Claude et Nathalie adaptent la fréquence et l'intensité des pigeages aux caractéristiques du millésime.

Ce millésime 2021 au profil floral et tonique s'ouvre au nez sur des fragrances délicates de rose, de fleur de ronce, de jasmin et d'œillet, de petits fruits rouges subtilement acidulés parmi lesquels on reconnaît la cerise, la framboise fraîche, la prunelle et l'airelle. On s'arrête quelques instants au-dessus d'expressions poivrées, avant de mettre le cap sur une dimension plus empyreumatique et fumée évoquant la cendre froide et le caillou frotté. Des notes calcaires apportent une belle et saine tension.

La bouche, saline dès l'attaque, excite immédiatement les papilles. On devine une matière assez fluide mais toujours imprégnée de fruits rouges et noirs croquants et juteux, doublés d'une touche stimulante d'orange sanguine. Des tannins discrets habillent les fruits. En finale, on revient sur la dimension intimement minérale et crayeuse de la trame, doublée de fins amers croquants. Par la qualité de ses équilibres, ce 1$^{er}$ Cru La Cailloute pourra même s'apprécier dans sa jeunesse.

Idéal pour accompagner un magret de canard aux airelles ou une côte de bœuf à la sauce Choron. Il se révèlera également sur des fromages de vache crémeux comme le Langres ou l'Epoisses.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Theulot-Juillot - Mercurey 1er Cru La Cailloute Rouge - 2021

## Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : D'un grand raffinement : coulis de cerise, framboise écrasée, confiture de mûre, chocolat noir, caroube, bois de santal, pâte à choux, jasmin et pivoines, fumée de narguilé, baie de genièvre, poivre, vanille, caillou mouillé.

Bouche : Superbe sensation de fraîcheur. L'éclat des fruits rouges, autour de la cerise Napoléon et de la groseille s'imbrique avec l'énergie des épices. Des tannins caressants, à la maturité parfaite. Finale droite, saline et tendue.

Accords mets-vins : Osez les rognons de veau, ou bien une volaille de Bresse aux champignons sauvages et pommes soufflées ou encore un tournedos de bœuf accompagné d'une sauce au poivre et d'une purée maison.

## Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

## Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques