

DOMAINE  
THEULOT  
JUILLOT

# MERCUREY VIEILLES VIGNES ROUGE

A l'origine de ce vin se trouve un cépage unique le Pinot Noir, dans trois parcelles de vignes plantées entre 1955 pour la plus vieille et 1970 pour la plus jeune.

Né aussi de notre volonté d'exprimer au mieux le potentiel de ces parcelles et de vérifier ce que nous devinions, à savoir que : de ce mariage naîtrait un vin plus riche, plus complexe, en un mot plus complet.

## TROIS PARCELLES – TROIS PERSONNALITES

Une parcelle « d'altitude » sur un grand plateau culminant à 316 m, basculant légèrement vers le sud – un sol de marnes beiges apportant la densité.

La seconde proche du cœur du village, au fond d'une petite vallée tournée vers le sud à 250 m d'altitude et un sol calcaire du bathonien sera gage de complexité.

Enfin, la troisième, du haut de ses 273 m et avec ses affleurements rocheux calcaires apportera la finesse et le fruité.



Le choix fut aussi de faire de ce vin un pur « vin de raisin » sans artifice technologique.

**Les vignes sont donc cultivées sans herbicides résiduels – avec labour et enherbement naturel.**

**La maîtrise stricte des rendements** s'impose par la nature, mais surtout l'altitude des parcelles.

A plus de 300 m d'altitude, notre climat septentrional ne permet pas les fortes charges. Ce sont donc 40Hl/Ha qui sont en moyenne récoltés.

**La vinification**, est, après un tri sévère de la vendange, d'un grand classicisme bourguignon avec pigeage et cuvaison assez longues (12 - 15 jours).

**L'élevage de 12 mois** sera effectué en fûts mais avec un maximum de 15% de fûts neufs, pour une fois encore respecter le raisin et la fraîcheur aromatique du pinot ; très légère filtration avant la mise en bouteilles.

C'est donc un pur Pinot Noir Bourguignon que vous dégusterez, qui au grès des aléas et variations climatiques sera la pure expression de chaque millésime.

**Température de dégustation** : 16°

**Potentiel de garde** : 5 à 8 ans