



**DOM. THEULOT JUILLOT**  
Lieu-dit Château Mipont 2017 ★

3300 15 à 20 €

Nathalie et Jean-Claude Theulot dirigent depuis 1986 le domaine créé par leurs grands-parents au début du siècle dernier. Ils ont progressivement étendu le vignoble de 5,5 ha à 12 ha aujourd'hui, comprenant le fameux 1<sup>er</sup> cru La Cailloute, en monopole.

Du terroir argilo-calcaire propice à la culture de la vigne, cette cuvée en a tiré de beaux attraits : une robe grenat étonnante, un nez fruité de griotte et de framboise, une bouche croquante, qui possède un côté « terroir », Un mercurey très harmonieux. ■ 2022-2027 ■ 1<sup>er</sup> cru Les Croichots 2017 ★ (20 à 30 €; 5500 b.) : un 1<sup>er</sup> cru velouté, long et élégant, mais qui reste toutefois sur la réserve à l'olfaction. On le laissera vieillir pour l'apprécier à sa juste valeur. ■ 2022-2030 ■ 1<sup>er</sup> cru La Cailloute Monopole 2017 (20 à 30 €; 7500 b.) : vin cité.

EARL NATHALIE ET JEAN-CLAUDE THEULOT,  
4, rue de Mercurey, 71640 Mercurey, tél. 03 85 45 13 87,  
contact@theulotjuillot.eu L.J. 8h-12h 13h30-18h;  
sam. dim. sur r.v.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2020

**LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE**

6 258 vins à découvrir  
60 nouveaux domaines  
LES PLUS BELLES CUVÉES BIO ET BIODYNAMIQUES

Pratique : constituez votre cave idéale

★ **DOMAINE THEULOT JUILLOT**

Nathalie et Jean-Claude Theulot ont repris le domaine familial en 1987. Les replantations patientes s'avèrent judicieuses, les vins gagnent en finesse, en élégance. Les vignes labourées, l'absence de pesticide, les tris, la vendange entière : tout est fait pour obtenir des jus purs, pleins et gourmands. Nous apprécions quand l'effet boisé est présent sans jamais être prégnant. Les Theulot ont géré leur rouges 2017 avec brio mais nous émettons des critiques sur l'impact boisé imposé à ces blancs généreux et sur leur capacité à le supporter dans le temps.

Les vins : Les Chenaults revient cette année avec un galbe plutôt large, mûr et gourmand, peu boisé. Généreux, pur et ample. Les Saumonts livre une empreinte boisée qui lui donne un peu de fermeté. L'ensemble est séducteur. Le boisé sucre la bouche ample du Champs Martin. Ce n'est pas le choix le plus judicieux, le vin est trop riche. Les notes de rhum-raisin du boisé trop exotique de La Cailloute s'imposent sur une matière enveloppée et mûre. Difficile d'y adhérer. Les rouges nous redonnent toute confiance : Vieilles vignes offre une belle palette pure et framboisée, signe de maturité et de précision. L'élevage, très bien géré, doit être salué. Grande concentration sur Les Combins aux notes de baies noires. Cette densité est bien accompagnée, l'ensemble ira dans le sens de la finesse. Champs Martin est complet dans sa définition : un pinot fin, mûr et précis qui réglera les grands amateurs sans qu'ils se ruinent. La Cailloute rappelle la cerise burlat juteuse. La trame est fraîche, minérale, offrent ainsi une perspective de garde idéale.

CONCOURS BETTANE-DESSEAUVE PRIX PLAISIR 2019 MÉDAILLE D'ARGENT

Décreté par le Domaine Theulot Juillot  
Château Mipont  
Mercurey 2017 Rouge

Prix plaisir Pour

LES MEILLEURS VINS DE VINS DU MONDE DE VINS BIO

**GUIDE DES VINS**

**bettane + desseauve**

2020

Flammarion

**DOMAINE THEULOT-JUILLOT**

Depuis la fin des années 1980, Nathalie Theulot et son mari Jean-Claude travaillent d'arrache-pied pour obtenir le meilleur de ce domaine de 12 hectares, situé sur la commune de Mercurey. Sa particularité est d'être depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle transmis par les femmes. Leur fil conducteur est la maîtrise des rendements et un travail aussi naturel que possible. En plus des appellations village, le domaine possède 6 parcelles de premiers crus dont le monopole du climat emblématique La Cailloute. Le style du domaine est reconnaissable par ses pinots noirs légers et très mûrs, portant beaucoup de fruit et de belles textures. Les blancs sont de vrais vins de repas.

65<sup>e</sup> Concours des Grands Vins de France

**Médaille de Bronze**

Macon le 27 avril 2019

Décreté par : EARL Nathalie et Jean-Claude Theulot  
AOC Mercurey Château Mipont Rouge  
Millesime 2017 - Volume 1 500 Billes  
Lot : L131C12-1317

65<sup>e</sup> Concours des Grands Vins de France

**Médaille d'Or**

Macon le 27 avril 2019

Décreté par : EARL Nathalie et Jean-Claude Theulot  
AOC Mercurey Château Mipont Rouge  
Millesime 2017 - Volume 1 500 Billes  
Lot : L131C12-1317

65<sup>e</sup> Concours des Grands Vins de France

**Médaille d'Argent**

Macon le 27 avril 2019

Décreté par : EARL Nathalie et Jean-Claude Theulot  
AOC Mercurey Château Mipont Rouge  
Millesime 2017 - Volume 1 500 Billes  
Lot : L131C12-1317

65<sup>e</sup> Concours des Grands Vins de France

**Médaille d'Or**

Macon le 27 avril 2019

Décreté par : EARL Nathalie et Jean-Claude Theulot  
AOC Mercurey Château Mipont Rouge  
Millesime 2017 - Volume 1 500 Billes  
Lot : L131C12-1317

CONCOURS DES VINS 65<sup>e</sup> MAISON

le journal SALON DES VINS

LE MAG

**LE DOMAINE THEULOT-JUILLOT**

Une valeur sûre du concours

CONCOURS DES VINS

Le 28 décembre est tombé en juillet 2018 quand Nathalie et Jean-Claude Theulot ont reçu le Trophée du Concours des Grands Vins de France des mains de Bernard Delye. La présence de ce domaine qui au cours des années dernières a répondu à toutes les exigences de médailles. En effet, cette médaille vient consacrer la plus grande réussite obtenue par ce domaine. Les amateurs ont eu droit à un coup de cœur à l'occasion de ce concours. Ils ont pu constater que ce domaine est un véritable lieu de vie et de passion.

LAUREATS DU TROPHÉE

Au 1<sup>er</sup> prix, le Domaine Theulot Juillot, premier des vins de France et d'un grand cru de France. C'est un moment et un événement public et célébré. En effet, à côté de la médaille, les lauréats reçoivent un trophée et un diplôme. Les amateurs ont eu droit à un coup de cœur à l'occasion de ce concours. Ils ont pu constater que ce domaine est un véritable lieu de vie et de passion.

**THE TIMES**

2017 Mercurey Vieilles Vignes, Domaine Theulot Juillot

France, 13 per cent

Montrachet, 020 7821 1337, £21

Mercury is that rare beast, a Côte d'Or village whose wines remain fantastic value for money. Predominantly barrel-aged and crammed with delicate but delightful, sappy, wild strawberry fruit, this old-vine burgundy is on song.

**Best burgundy**

**CÔTE CHALONNAISE**  
VIN ROUGE

**MERCUREY 1<sup>er</sup> CRU LA CAILLOUTE**  
Monopole, AOC

NOTÉ DE DÉGUSTATION : Arômes vifs de canneberge, bouche mûre et fraîche aux notes musquées exquises. De toute évidence le meilleur vin de la gamme, il vaut grandement son prix légèrement plus élevé. Tanins fins et velus en milieu de bouche, acidité vive en finale. Distingué.

Période de consommation : 2019 à 2027.

Note - 16,5+ sur 20, (Richard Hemming, MW, jancisrobinson.com, 21 janv. 2019)

473793 (TS) 750 mL 53 \$

13<sup>e</sup> Concours Mondial de Paris FEMINALE

Diplôme officiel

MERCUREY 1<sup>er</sup> CRU ROUGE 2017

13<sup>e</sup> Concours Mondial de Paris FEMINALE

Diplôme officiel

MERCUREY 1<sup>er</sup> CRU ROUGE 2017

**THEULOT-JUILLOT**

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 87

**Mercurey rouge Château Mipont 2017 - 16,5**  
Nez noble avec des notes florales, épicées... En bouche le vin est puissant et large, avec des tanins doux et une finale sur l'orange sanguine.

**Mercurey premier cru blanc Saumonts 2017 - 16,5**  
Nez plein sur des notes florales et sucrées. Belle chair en bouche, avec du gras et une finale sur la fraicheur.

**Mercurey premier cru rouge**

**Les Croichots 2017 - 16**  
Beaucoup de fraîcheur au nez avec des notes de framboise et de cerise. Belle structure en bouche avec des tanins sérioux. Du potentiel.

**Mercurey premier cru rouge**

**La Cailloute 2017 - 15,5**  
Notes de petits fruits rouges au nez, avec une touche épicée et vanillée. La bouche est souple, avec des tanins soyeux et un bel équilibre.

**Mercurey premier cru rouge**

**Les Combins 2017 - 15**  
Mercurey premier cru blanc La Cailloute 2017 - 15

**BOURGOGNE**

En pleine forme !

**BOURGOGNE**

MAGAZINE

**CHALON**

Sa ville, ses gens, sa Côte, ses vins

VINS D'ART DE VIVRE

**BOURGOGNE**

Aujourd'hui

**MILLÉSIME 2018**

Historique !

YONNE • CÔTE DE FRUITS • CÔTE DE BEAUNE  
CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Les meilleurs vins et producteurs

RENCONTRE  
Marc Cailly  
Bernard Mollard  
Bernard Morey  
Les compères

DÉGUSTATION ÉVÉNEMENT  
Albert Grosselet  
Clos des Pommiers  
de 2017 à 2028

2018

**THEULOT-JUILLOT**

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 87

**Mercurey rouge vieilles vignes - 18**  
Nez doux, raffiné sur les fruits noirs. La bouche est magnifique, juteuse, concentrée, avec des tanins mûrs, racés et de la fraîcheur en finale.

**Mercurey blanc Les Chenaults - 17**  
Notes de fruits jaunes et boisé bien intégré au nez. Superbe bouche avec une matière mûre et une grande longueur.

**Mercurey rouge Château Mipont - 16,5**  
Nez grillé et profond avec des notes de chocolat, de fruits noirs. Grande matière en bouche avec une belle ampleur et de la fraîcheur en finale.

**Mercurey premier cru rouge Les Combins - 15,5**  
Nez riche, puissant sur la cerise noire. En bouche le vin est dans la continuité, concentré, avec des tanins qui doivent encore se fondre. Très prometteur !

**DOMAINE THEULOT JUILLOT 2017**

Cette cuvée au jus doré étincelant libère un parfum de fleurs blanches et de zeste de citron. Nos jurés relèvent son élevage en fût encore marqué (c'est un jeune vin) mais avec un véritable potentiel. Produit à partir d'achat de raisins par l'un des meilleurs domaines du chalonnaise.