

DOMAINE THEULOT JUILLOT

SAISON 2021/2022

MADAME, MONSIEUR,

Quelle merveilleuse leçon d'humilité que ce millésime 2021 !

En quelques heures, une froide nuit d'avril est venue briser toutes nos certitudes. En emportant une grande partie de la récolte, le gel nous a fait prendre conscience de la fragilité de nos connaissances, et plus encore de la fragilité de nos exploitations. Pas de tempête, pas de cataclysme, pas de rivière en furie, juste quelques degrés en dessous de zéro (-7°C) et nous voici groggy, sonnés... ! Des heures, des semaines, des mois de travail anéantis !

Malgré tout, il nous faut avancer, sauver ce qui peut l'être, et surtout ne pas baisser les bras. Même faible, la récolte doit être menée à son terme et, nous le savons tous, en redoublant d'attention pour nos vignes meurtries, c'est déjà le millésime 2022 que nous préparons.

Aujourd'hui, sans surprise, les chiffres sont implacables ! Nous avons perdu 80% des vins blancs et 60% des vins rouges. **Mais, sublime récompense, les cuvées sont équilibrées, friandes, fraîches et élégantes. Un joli millésime bourguignon plein de promesses vient de naître et nous redonne confiance en l'avenir.** Tout comme la dégustation de ce magnifique 2020 qui chaque jour nous enchante un peu plus. (Avec des vins riches, charnus, aux arômes de fruits mûrs légèrement épicés. Déjà gourmands avec un fort potentiel de vieillissement, et quelques accents sudistes). Il nous rappelle que depuis quelques années la nature nous avait offert le meilleur et que nous devons lui pardonner ce faux pas.

Bien évidemment, les choses ne seront pas faciles. Nous allons devoir gérer « une pénurie » inédite, continger les volumes et malheureusement nous résoudra à une hausse des tarifs. C'est à ce prix que nous ferons face à cette épreuve. Ensuite, il nous restera à espérer que 2022 nous apporte une belle et généreuse récolte. Il est probable que nous serons imparfaits dans la gestion de cette « crise », et nous espérons que vous ne nous en tiendrez pas rigueur. Une chose est sûre, nous mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire.

2021 nous a mis à l'épreuve, peut-être plus encore que 2020 et son infâme COVID. Pour autant, tout n'a pas été noir ! **Nos vins ont obtenu de nombreuses distinctions, citations ou récompenses.** (Cf revue de presse jointe). **La plus belle étant sans nul doute cette deuxième étoile attribuée par le Guide Vert de la RVF à l'automne dernier et confirmée cette année.** (La sortie tardive du guide à cause du Covid ne nous avait pas permis de partager avec vous cette nouvelle). Enfin, récompense ultime, la famille s'est agrandie avec la naissance de notre premier petit enfant.

Vous l'aurez peut-être deviné à travers ces quelques lignes, malgré les difficultés, notre motivation demeure intacte et nous serons très heureux de partager encore longtemps notre passion avec vous.

En vous remerciant de votre confiance et de votre fidélité.

Amicalement,

Nathalie et Jean-Claude THEULOT



★★ DOMAINE THEULOT JUILLOT

Les vins : Saumonts est une belle définition de chardonnay mûr et finement pâtissier. Nous avons une préférence pour Champs Martin face à la Cailloute ; bien qu'un peu plus marqué par son élevage, sa fraîcheur naturelle l'équilibre, vous le garderez dix ans. La série des rouges est très relevée. Citons d'abord Vieilles Vignes, issu de trois parcelles, qui réunit le must du pinot noir sur mercurey : la densité d'un cœur juteux, une dose de fraîcheur et un boisé chic. Les Combins conserve un haut relief, une trame serrée et veloutée, le tout donne écho à une matière précise remarquable et d'une grande fraîcheur. Le point de maturité de Champs Martin est parfait, un pinot de ce niveau est rarissime. Dans le même style, Croichots lui aussi ira loin, essayez de le garder cinq ans au moins. La Cailloute est le joyau du domaine, 1,7 ha en monopole, il offre une aromatique sublime. On touche aussi le caillou, allié à un boisé noble, il est harmonieux et élégant.

Mercrey Premier Cru Champs Martins 2019	23,50 €	91
Mercrey Premier Cru La Cailloute 2019	26 €	90
Mercrey Premier Cru Les Saumonts 2019	23,50 €	93
Mercrey Château Mipont 2019	19,50 €	91
Mercrey Premier Cru Champs Martins 2019	22 €	93
Mercrey Premier Cru La Cailloute 2019	26,50 €	96
Mercrey Premier Cru Les Combins 2019	22,50 €	93
Mercrey Premier Cru Les Croichots 2019	22 €	93
Mercrey Vieilles Vignes 2019	18,50 €	93

DOMAINE THEULOT-JUILLOT

4, RUE DE MERCUREY
71640 MERCUREY - FRANCE

TÉL +33 (0)3 85 45 13 87

CONTACT@THEULOTJUILLOT.EU

WWW.THEULOTJUILLOT.EU





DOMAINE THEULOT JUILLOT

Les vins : Champs Martin, floral, au boisé fin, s'appuie sur des calcaires qui lui donnent toute sa pureté, il se gardera bien. Les Saumonts affiche une aromatique riche et pâtissière, la finale minérale le rafraîchit et retend le vin. Même effet avec La Cailloute, au boisé tempéré, l'ensemble se maintenant en équilibre. La série des rouges débute avec brio, Château Mipont séduit par son élégance, digeste, juteux, stylé, un fruit éblouissant, son boisé sobre met en valeur le terroir et son fruit. Vieilles Vignes, fruit d'un duo fût et cuve est scintillant, et d'un prix très correct. Les Combins est charnu mais délicat, un toucher de bouche de rêve, si frais, à faire trembler de Volnay jusqu'à Gevrey ! Champs Martins poursuit la même ligne de précision, digeste, sérieux, sans maquillage boisé, beaucoup de classe. Poser son nez sur La Cailloute pourrait suffire pour être heureux... Quelle élégance ! Le pinot noir est ici magnifié, pur, sans artifice : une petite décoction de cerise burlat.



Jean-Claude et Nathalie Theulot
Domaine Theulot-Juillot

« Imaginez une grand-mère de 90 ans qui vous voit jeter du raisin... »

« Je suis bressan, j'ai fait le grand voyage, j'ai traversé la Saône. On a repris officiellement en 1987. J'avais rencontré une jeune fille sur les bancs du lycée et quarante-deux ans après je suis vigneron. Le domaine ne nous était pas destiné. Un beau jour, la grand-mère de Nathalie nous a dit : "Écoutez, les enfants, si vous voulez reprendre..." Je me suis installé en 1987 avant l'héritière officielle et Nathalie m'a rejoint en 1994. L'insouciance de la jeunesse, une formation universitaire qui vaut ce qu'elle vaut et après on fonce. On fait des erreurs et on assume. Le minimum de connaissance livresque permet d'éviter la grosse bêtise, après je crois qu'il y a l'intuition. Mais quarante ans plus tard je me pose les mêmes questions. En 1998, on a eu notre première table de trier. Imaginez une grand-mère de 90 ans qui vous voit jeter du raisin... Je lui ai expliqué que quand elle préparait sa soupe, la carotte pourrie, elle ne la mettait pas dedans. C'était une femme qui avait une valeur, le travail. Quand elle a vu qu'on travaillait ça allait. »



97/100
DOMAINE THEULOT-JUILLOT
● **Mercury 1^{er} cru**
La Cailloute 2019
Son aromatique de cerise burlat mûre nous ravit. On touche aussi le caillou, juteuse, cintrée par un boisé noble qui offre harmonie et élégance. Potentiel de garde de dix ans au moins. 26,50 €



THEULOT-JUILLOT
Une référence
Mercury premier cru rouge
Champs Martin 2019 (21,50 €) - 17,5
Robe intense, brillante. Arômes riches, précis, de cerises, de violettes, enrobés de délicates notes boisées-régissées. Le vin est dense, pulpeux, soyeux, avec un fruité charnu, des tanins racés, la longueur et une finale pure. Superbe !
Mercury rouge vieilles vignes 2019 (18,90 €) - 16
Robe profonde, brillante. Arômes bien ouverts, riches, précis, de cassis, de mûres, de framboises... Beau jus en bouche, concentré, velouté, fin et gourmand.
Mercury premier cru rouge
Les Croichots 2019 (21,50 €) - 15,5
Robe intense. Arômes précis de fruits rouges et noirs, enrobés de notes boisées-torrefiées. Le vin est n'est pas en place, mais dense, structuré, frais, très prometteur !
Mercury premier cru rouge
Les Combins 2019 (22 €) - 15



VIGNERONS ET NÉGOCIANTS
LES 100 meilleurs producteurs de BOURGOGNE

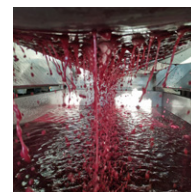
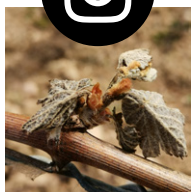
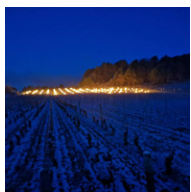
Domaine Theulot-Juillot
On ne peut qu'être d'accord avec nos confrères de La Revue du vin de France qui attribuent cette année au domaine, une deuxième étoile dans leur guide vert. C'est bien entendu largement mérité par Nathalie et Jean-Claude Theulot qui ont su au fil des années faire progresser la qualité sur les douze hectares domaine, d'abord en rouge et maintenant en blanc. Spécialistes de l'appellation Mercury, ils y exploitent six premiers crus.
71640 Mercury - Tél. 03 85 45 13 87



Domaine Theulot-Juillot
En plus des appellations village, le domaine possède dix parcelles de premiers crus dont la monnaie 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.
theulotjuillot.eu



DOM. THEULOT JUILLOT
Les Croichots 2018 ★★
1^{er} cru 5500
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^{er} cru La Cailloute, en monopole. Le nez flatteur s'exprime sur des notes de fruits rouges mêlées au beurre frais de l'élevage sous bois. La bouche, magistrale, riche, étayée par des tanins fins, offre un déferlement de fruits (griotte et framboise) et une pointe de poivre noir. Un beau vin, racé et puissant.
★ 2024-2030



RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ SUR INSTAGRAM !

@DOMAINETHEULOTJUILLOT