DOMAINE
THEULOT JUILLOT

SAISON 2023/2024

MADAME, MONSIEUR,

Si nous avions écrit ces quelques lignes au cœur de l'été, probablement auriez-vous ressenti notre découragement et notre impuissance face à ce « dérèglement climatique » qui nous préoccupe tous.

Deux épisodes de grêle les 11 et 15 juillet semblaient avoir ruiné nos espoirs de faire une belle et généreuse récolte.

Mais aujourd'hui, en ce début d'automne, nous sommes heureux de partager avec vous la naissance d'un remarquable millésime.

Certes, quelques hectolitres ont disparu sous les orages ou par le tri que nous imposaient les vignes meurtries. Mais grâce à la qualité du travail de notre équipe de vendangeurs et l'expérience de nos collaborateurs, nous avons élaboré un cru 2023 pur, élégant, équilibré, d'une telle gourmandise que nous aimerions vous le faire déguster dès aujourd'hui.

Mais ne brûlons pas les étapes !

(Re) Découvrons ensemble ce magnifique millésime 2022.

Les premières cuvées (Mercurey Vieilles Vignes rouge, Bourgogne Côte Chalonnaise blanc, Mercurey « lieu-dit Les Chenaults » blanc) mises en bouteilles avant les vendanges vous attendent. Les blancs sont frais, fruités, élégants et désaltérants. Le Mercurey Vieilles Vignes rouge, fidèle à lui-même, explose de fruits et de générosité.

Début décembre, après quelques semaines supplémentaires d'élevage, les trois cuvées de 1er Cru blanc suivront, tout comme nos :

- Bourgogne Côte Chalonnaise rouge,
- Mercurey « lieu-dit Château Mipont »,
- Mercurey « Simplement »,
- Mercurey 1er Cru « La Cailloute » monopole,
- Mercurey 1er Cru « Les Combins ».

Enfin, début 2024, nous terminerons avec nos deux dernières cuvées de 1er Cru rouge « Champs Martins » et « Les Croichots ». Certains d'entre vous auraient sans doute aimé découvrir toutes nos cuvées dès cet automne… il faudra patienter un peu.

Ainsi, dans quelques semaines, nous tournerons définitivement la page « 2021 » et oublierons enfin le gel dévastateur qui avait affaibli considérablement nos stocks. Avec ce retour à la normale, les prix resteront donc volontairement modérés.

Quant à nous, les vignes nous attendent ! Nous regardons vers l'avenir.

Nous poursuivons notre programme de rajeunissement du vignoble, et petit clin d'œil au passé, nous en profitons pour redonner à notre « Cailloute » 1er Cru sa physionomie d'autrefois. (cf photos) Si tout se passe bien, après six années « d'expérimentation », nous envisagerons la conversion du Domaine en viticulture biologique. À moins que, une fois encore, les éléments climatiques nous en dissuadent. Seuls, nous ne pourrions conduire à bien tous ces projets. Alors, remercions de nouveau tous ceux qui nous accompagnent, pour leur engagement à nos côtés.

Amicalement,
Nathalie et Jean-Claude THEULOT

1962
Le pavillon de la Cailloute était dégagé !

2023
Plantation d'une partie de notre monopole « La Cailloute » par une froide journée de février.

2023
Vue du haut de La Cailloute

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

DOMAINE THEULOT-JUILLOT
4, RUE DE MERCUREY - 71640 MERCUREY - FRANCE
TÉL +33 (0)3 85 45 13 87 - CONTACT@THEULOTJUILLOT.EU
WWW.THEULOTJUILLOT.EU

Retrouvez toute notre actualité
sur Instagram !
@domainetheulotjuillot