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 luimême, 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 1^{er} 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



1962Le pavillon de la Cailloute était dégagé!



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



2023 Vue du haut de La Cailloute



DOMAINE THEULOT-JUILLOT

4, rue de Mercurey - 71640 Mercurey - France Tél +33 (0)3 85 45 13 87 - Contact@Theulotjuillot.eu



Enfin des bourgog accessible WWW MIN

● I'eru Les Groichots 2020 Belle expression de pinot noir mûr et frais, coloré, juteux et doté d'un boisé élégant. La bouche possède des atouts : fraicheur, texture veloutée du pinot mûr et tanins fins. Nous apprécions cet ensemble gorgé de fruits, apte à dompter son élevage boisé. Une bouteille de grand avenir. 27 €// Bouteilles/an: 4500

93-94/100
DOMAINE
THEULOT JUILLOT

10 cm l es Combins 2020 THEULOT JULLAND

■ Farul Les Combins 2020

■ Farul Les Combins 2020

Nez de pinto très mûr, maîtrisé
Nez de pinto très mûr, maîtrisé
au boisé huxueux. La bouche
au boisé huxueux. La bouche
ale confirme, la trame est
généreuse, bien épaulée par
évolue avec sérénité. Pour
évolue avec sérénité. une longue garde. 27,50 €// Bouteilles/an: 4392

94/100 DOMAINE THEULOTJUILLOT → "or u.B. Callioute 2020

Monopole d'1,70 ha. Nez

Monopole d'1,70 ha. Nez

concentré, frais, au boisé noble

intégré et présent. La bouche

est riès puissante, charmie et

est rès, les tanins demandent

de la patience. L'ensemble est

frais, cohérent et harmonieux,

paré pour dis ganget plus

paré pour dis ganget plus paré pour dix ans et plus. 30 €//Bouteilles/an : 5800

thalie Theulot et son mari Jean-Claude travaillent d'arrache-pied pour obtenir le meilleur de ce domaine de douze hectares, situé sur la commune de Mercurey. Sa particularité est d'être depuis le début du XXe siècle transmis par les femmes. Leur fil conducteur est la maîtrise des rendements et un travait aussi naturel que pos-sible. En plus des appellations village, le domaine possède six vitage, le domaine possede six parcelles de premiers crus dont le monopole du climat embléma-tique la Cailloute. Le style du do-maine a évolué depuis 2019. Les pinots noirs légers et très mûrs sont devenus plus denses avec un sens about de l'équilibre et de la

THEULOTJUILLOT

THEULOT JUILLOT

• Simplement 2020

• Simplement 2020

Cette bouteille est une compilation de jeunes vignes du domaine. Un pinot profond, domaine. Un pinot profond, solide, aux tanins enrobès, qui solide, aux tanins enrobès, qui est per la compilation de la compilation del compilation de la compilation de la compilation del compilation de la compilatio



55000

8000



1º cru 4.500 IB 30

Nathalie et Jean-Claude Theulot dirigent depois de domaine créé par leurs grands-parents au viscele demire, bar leurs grands-parents au viscele demire, bar leurs grands-parents au viscele demire, bar et la Califoche en monopole de 5,5 ha à 12 ha aujurd'hui, compren Ce 7 cui la Califoche en monopole maneux per Cu La Califoche en monopole de senteux beveren acidetic (vanille, griffel). La bor de la compren de senteux beveren acidetic (vanille, griffel). La bor de la compren de groffe. De Pharmonie de bout en bit en compren de la compren d

2030 ■ 1° cru Les Croichots 2021 ★ (20 3 30 €

'Un pe cru au nez discret mais ran te et de vanille. En bouche, on aime: ronde, acidité qui va bien et tanins

OM. THEULOT RULLOT, 4, rue de Mercurey, 18 03 85 45 13 87, COnfact@





RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ SUR INSTAGRAM! @DOMAINETHEULOT|UILLOT

