

MADAME, MONSIEUR,

Nous savons tous quel rôle « l'eau » joue dans notre vie. Et, en bon paysan, nous savons qu'elle est une vraie richesse.

Pourtant, avec une pluviométrie battant tous les records, ce millésime fût difficile et éprouvant. Notre équipe et nous-mêmes sortons fatigués d'une saison où il fallut batailler sans cesse contre cet excès d'humidité. Imaginez des sols gorgés d'eau, pénibles à travailler, les vignes envahies par les mauvaises herbes, une floraison délicate entraînant une faible récolte et pour finir le mildiou, ce champignon difficile à combattre.

Pour autant, avons-nous le droit de nous plaindre ?

Quelques journées particulièrement chaudes en août, et une belle période sèche en septembre nous ont permis de mener à bien une récolte qui, bien que faible, nous surprend par sa finesse et son élégance.

En écrivant ces quelques lignes, nous avons le sentiment de nous répéter. Année après année, nous vous parlons de gel, de canicule, de grêle, de pluies excessives... Incontestablement, notre métier devient de plus en plus rude mais en devient aussi plus passionnant encore. À nous de trouver les solutions pour faire face et accompagner la vigne dans son inexorable évolution.

Quelques raisons permettent d'espérer !

Vous pourrez par exemple découvrir, ou redécouvrir notre Bourgogne Aligoté. Ce cépage typiquement Bourguignon était autrefois réputé pour son « acidité ». Vous le redécouvrirez concentré, mûr et gorgé de soleil aux arômes de fleurs blanches, pur et précis. Un compagnon idéal pour de beaux produits de la mer.

Un autre exemple : certains terroirs, où la culture de la vigne semblait illusoire, permettent maintenant de produire des vins certes plus simples mais tellement agréables qu'ils vous séduiront, à l'image de notre Chardonnay IGP (Indication Géographique Protégée). Cela vaut également pour nos surprenants 2023. Les Bourgogne Côte Chalonnaise et Mercurey « *lieu-dit Les Chenaults* » blancs sont gourmands et éclatants. Les Premiers Crus blancs allient une belle richesse et une grande complexité. Les rouges, du simple Bourgogne Côte Chalonnaise au Premier cru Monopole s'expriment sur des notes de cerises fraîches ou de griottes charnues, juteuses et généreuses.

Peut-être vous trouverez-nous trop optimistes !

Mais nous voyons naître une nouvelle viticulture qui redonne à la vigne le rôle principal. Venez en discuter avec nous tout en dégustant nos vins.

Vous verrez alors que ce monde merveilleux de la vigne et du vin ainsi que les hommes qui l'animent, n'ont pas fini de vous surprendre.

Amicalement,
Nathalie et Jean-Claude THEULOT

MERCUREY

PLUVIOMÉTRIE

2022 > 2023 01/11/22 > 01/11/23	552 mm
2023 > 2024 01/11/23 > 01/11/24	1117 mm

x2



★ DOMAINE THEULOT JUILLOT

Nathalie et Jean-Claude Theulot ont repris le domaine familial en 1987. Les vignes labourées, l'absence de pesticide, les tris, la vendange entière mesurée : tout est fait pour obtenir des vins purs, pleins et gourmands. Malheureusement, en blanc comme en rouge, les boisés sont trop secs et collants et compromettent trop les vins. À regret, nous retirons une étoile cette année.

Les vins : le bois allourdit les finales de La Cailloute et du fin et énergique Champs Martin. Nous préférons Les Chenaults, aux saveurs de poire et d'acacia : un vin précis et nerveux. Pro fil ample dans le rouge. Simplement, dont le fil ample dans le rouge apporte un surcroît de boisé et d'acacia. Vieilles Vignes comme Château Miport sont campés sur leur élevage. Excepté densité épicée. Vieilles Vignes sont un peu sif, reste prégnant en finale et amoindrit le contemporain, dont l'élevage, sans être excessivement équilibré. Les Croichots est un peu sensation de fraîcheur. Champs Martin est sévère et assez robuste, mais sa finale reste un peu trop épaisse par le bois. Densité de chair et boisé luxueux dans La Cailloute : nous saluons la structure et la sève du vin, mais l'élevage nous semble décidément trop marqué.

Mercury Les Chenaults 2022	24 €	91
Mercury Premier Cru Champs Martin 2022	31 €	90
Mercury Premier Cru La Cailloute 2022	32,50 €	89
Mercury Château Miport 2022	25 €	90
Mercury Premier Cru Champs Martin 2022	29 €	92
Mercury Premier Cru La Cailloute 2022	32,50 €	93
Mercury Premier Cru Les Combins 2022	29,50 €	92
Mercury Premier Cru Les Croichots 2022	29 €	92
Mercury Simplement 2022	19,80 €	90
Mercury Vieilles Vignes 2022	23,50 €	90

Rouge : 9,5 hectares. Pinot noir 100 %
Blanc : 2,2 hectares. Chardonnay 100 %
Production moyenne : 75 000 bt/an

DOMAINE THEULOT JUILLOT
4, rue de Mercury, 71640 Mercury
03 85 45 13 87 • www.theulotjuillot.eu
Visites : sans RDV.
Propriétaire : Nathalie et Jean-Claude Theulot



88/100
DOMAINE THEULOT-JUILLOT
● 2022

Bien mûr, notes de framboise, matière dense, de l'extraction, profil moderne, assez serré : c'est un vin sérieux mais un peu austère, qui a encore besoin de s'harmoniser. 19,80 €

92-93/100
DOMAINE THEULOT JUILLOT
● 2022

Un pinot noir charmeur avec le fruit juteux de la cerise. Son boisé est encore un peu surelevé, mais l'ensemble exprime toute la pureté, la race et la concentration d'un jus né à Mercury. 13,50 €



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 Mercury. Sa particularité est d'être depuis le début du XX^e 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 six parcelles de premiers crus dont le monopole du climat emblématique La Cailloute. Le style du domaine a évolué depuis 2019. Les pinots noirs légers et très mûrs sont devenus plus denses avec un sens accru de l'équilibre et de la gourmandise. Nous n'avons pas dégusté les blancs 2021 mais ils sont habituellement de vrais vins de repas.

- Les Combins, mercury premier cru 2022
! Sec : 2020-01 / 2016 92
- Les Champs Martin, mercury premier cru 2022
! Sec : 2025-02 / 2016 92
- Château Miport, mercury 2022 ! Sec : 2020-01 / 2016 91
- Les Champs Martin, mercury premier cru 2022
! Sec : 2020-01 / 2016 91



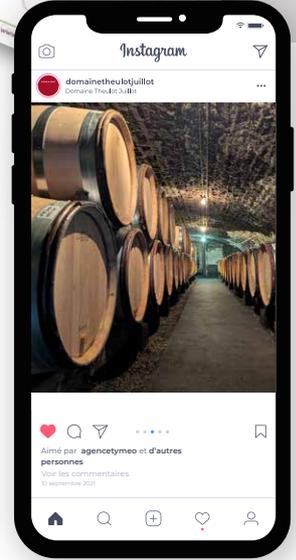
DOM. THEULOT JUILLOT Les Saumonts 2022. ★★

1^{er} cru 1500 30 à 50 €

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.

Ce 1^{er} cru doré à l'or fin, lumineux, livre un nez complexe mêlant l'ananas et la poire aux notes boisées de l'équilibre très assuré (mandarine, noisette), puis affiche un fruit fin et frais. La suggestion d'un accord avec un saint-jacques au beurre d'agrumes est alléchante. 2024-2029 tanins mûrs et d'un bon boisé en soutien. Pour la cave assurément. 2027-2034

DOM. THEULOT JUILLOT, 4, rue de Mercury, theulotjuillot.eu 03 85 45 13 87, contact@tj-v.



RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ SUR INSTAGRAM !
@DOMAINETHEULOTJUILLOT