

LE 15 OCTOBRE 2026,

MADAME, MONSIEUR,

Il y a un peu plus de deux mois déjà, nous débutons les vendanges !

Jamais la récolte n'avait été aussi précoce. Jamais les raisins n'avaient atteint une telle maturité. Jamais, malheureusement, il n'avait fait aussi chaud ! Jamais nous n'avions eu aussi peu de pluie pendant l'été. Ainsi donc, pour la troisième année consécutive, la récolte est faible, mais les vins sont remarquables !

Aujourd'hui encore, même si l'automne est là, les vignes souffrent, tous les végétaux souffrent ! Toujours pas de pluie. Chaque jour, nous espérons son arrivée. Il n'y a plus de doute dans notre esprit : nous affrontons une véritable « crise climatique et environnementale »

Aussi, même si les faibles récoltes qui se succèdent fragilisent un peu plus chaque jour nos exploitations, un fabuleux défi s'impose à nous : réinventer notre métier et repenser nos pratiques, tout en maintenant nos engagements pour une viticulture responsable. Malgré les difficultés, une gestion rigoureuse faite de « bon sens paysan », un suivi méthodique de nos stocks (nous avons conservé des 1^{er} Cru 2023 et 2024) et beaucoup de travail nous permettent d'appréhender cette faible récolte avec sérénité. Comme depuis trois ans déjà, nous pouvons ainsi maintenir des prix stables et poursuivre la conversion du Domaine à l'Agriculture Biologique.

En 2027, nous fêterons nos 40 ans à la tête du Domaine. Durant quatre décennies, nous avons affronté bien des difficultés, mais jamais d'une telle ampleur. Mais nous ne les affrontons pas seuls ! Toute une profession se mobilise ! Les réponses à nos interrogations et à nos doutes seront collectives...

Et, avouons-le, même si leur style évolue un peu, ces vins gorgés de soleil sont magnifiques. Qu'il s'agisse des 2023, 2024 ou 2025, tous sont nés de beaux étés ensoleillés. Les Mercurey 1^{er} Cru rouges 2023 sont aujourd'hui précis et élégants, les 2024 charnus et gourmands, et les 2025 se révéleront dans quelques mois, fruités et intenses.

Vous le voyez, si l'évolution climatique affecte notre quotidien à tous et nous impose de nouveaux challenges, elle nous offre aussi de merveilleuses découvertes.

À la lecture de ces quelques lignes et de la revue de presse qui les accompagne, vous constaterez, à travers les nombreuses distinctions reçues par nos vins, qu'il ne faut pas douter ! Et si vous nous permettez une petite confiance, nous venons d'accueillir notre deuxième petit-fils. C'est à nous et à notre génération d'œuvrer pour lui préparer un « bel » avenir. Ambitieux projet sans doute, mais quelle belle motivation !

En espérant avoir l'occasion de vous accueillir au Domaine, ou tout simplement d'échanger avec vous, nous vous remercions pour votre fidélité et votre confiance.

Amicalement,
Nathalie et Jean-Claude THEULOT



DOMAINE THEULOT-JUILLOT

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

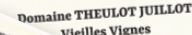
WWW.THEULOTJUILLOT.EU



DOMAINE THEULOT JUILLOT

Nathalie et Jean-Claude Theulot ont repris le domaine familial en 1987. Les vignes labourées, l'absence de pesticides, les tris, la vendange entière mesurée : tout est fait pour obtenir des jus purs, pleins et gourmands. Nous avons émis des réserves, en blanc comme en rouge, sur les boisés qui comprennent trop les vins : les vins du millésime 2024 semblent infléchir cette tendance, avec plus d'éclat et de respect du fruit.

Les vins : précis et finement citronnés, le Bourgogne blanc est soigné mais son élevage trop appuyé. Subtil, Les Chenaux possède tension nerveuse et pureté de fruit, avec une dominante d'acacia et un boisé intégré. Champs Martins se montre plus nuancé. Les rouges progressent en finale. Encore strict, Les Combins est un peu serré, et Champs Martins plus tonique et fuselé, avec un boisé qui reste un peu collant. Belle matière délicate dans Les Croichots, aux tanins fermes mais fins, prolongé d'une touche d'agrumes : l'élevage tient le vin sans l'amoindrir. Intéressant aromatique, notes de poivre et de pivoine dans La Cailloute, délié mais nerveux, au fruit assez éclatant, qui devrait évoluer très favorablement.



91/100 DOMAINE THEULOT JUILLOT
Les Chenaux 2024
Subtil, ce vin possède à la fois tension nerveuse et pureté de fruit, avec une dominante d'acacia dans les arômes et un boisé intégré. 24 €

91/100 DOMAINE THEULOT JUILLOT
Vieilles Vignes 2024
Notes de bois de rose dans ce rouge élané et épicié, à la finale nerveuse. Un mercurie persistant, assez précoce. 23,50 €

91/100 DOMAINE THEULOT JUILLOT
Les Chenaux 2024
Subtil, ce vin possède à la fois tension nerveuse et pureté de fruit, avec une dominante d'acacia dans les arômes et un boisé intégré. 24 €

91/100 DOMAINE THEULOT JUILLOT
Vieilles Vignes 2024
Notes de bois de rose dans ce rouge élané et épicié, à la finale nerveuse. Un mercurie persistant, assez précoce. 23,50 €

93/100 DOMAINE THEULOT JUILLOT
1er cru La Cailloute 2024
Intensité aromatique, notes de poivre et de pivoine dans ce Premier cru délié, nerveux, au fruit assez éclatant. Il devrait très bien évoluer. 32,50 €

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 Mercurie. La particularité du domaine est d'être transmis par les femmes, depuis le début du XX^e siècle. 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. Les pinots noirs légers et très mûrs sont devenus plus denses avec un sens abouti de l'équilibre et de la gourmandise. Les blancs sont amples, épiés, de jolis vins de gastronomie.

- Les Combins, mercurie premier cru 2024
| Sec | 2024-22 | 29,5 € | 92
- Monopole, La Cailloute, mercurie premier cru 2024
| Sec | 2024-24 | 32,5 € | 93
- Les Champs Martin, mercurie premier cru 2024
| Sec | 2024-22 | 29 € | 92
- Les Champs Martin, mercurie premier cru 2024
| Sec | 2024-23 | NC | 92
- Vieilles Vignes, mercurie 2024
| Sec | 2024-22 | 23,5 € | 91
- Les Chenaux, mercurie 2024
| Sec | 2024-22 | 22,5 € | 92

- Bourgogne Côte chalonnaise 2024 | 13,50 € | 89
- Mercurie Les Chenaux 2024 | 24 € | 91
- Mercurie Premier Cru Champs Martins 2024 | 31 € | 92
- Mercurie Premier Cru Champs Martins 2024 | 29 € | 91
- Mercurie Premier Cru La Cailloute 2024 | 32,50 € | 93
- Mercurie Premier Cru Les Combins 2024 | 29,50 € | 91
- Mercurie Premier Cru Les Croichots 2024 | 29 € | 92
- Mercurie Simplement 2024 | 19,80 € | 90
- Mercurie Vieilles Vignes 2024 | 23,50 € | 91

Rouge : 9,5 hectare(s). Pinot noir 100 %
Blanc : 2,2 hectare(s). Chardonnay 100 %
Production moyenne : 75 000 bt/an
DOMAINE THEULOT JUILLOT
4, rue de Mercurie, 71640 Mercurie •
03 85 45 13 87 • www.theulotjuillot.eu •
Visites : sans RDV.
Propriétaire : Nathalie & Jean-Claude Theulot



THEULOT-JUILLOT

71640 Mercurie - Tél. 03 85 45 13 87
Mercurie premier cru Champ Martins rouge (29 €) - 91
Le domaine a produit 3 000 bouteilles de ce magnifique premier cru de Mercurie. Robe grenat, intense. Arômes expressifs de cerises, de myrtilles, de mûres... Le fruité est tout aussi généreux en bouche, avec une chair gourmande, des tanins soyeux et beaucoup de finesse.
Mercurie premier cru La Cailloute monopole blanc (32,50 €) - 91
Robe dorée. Arômes précis de fleurs blanches, d'agrumes, de noisettes, une touche boisée-grillée... Le vin est dense, bien équilibré, long, tendu, salin et prometteur.
Mercurie premier cru Les Croichots rouge (29 €) - 90
Arômes de roses, de pivoines, de mûres... Le vin est encore un peu serré, mais dense, précis, long en bouche, promis à un bel avenir.
Mercurie vieilles vignes rouge (23,50 €) - 89
Arômes expressifs de fruits bien mûrs, d'épices, une touche boisée-toastée... Le vin est harmonieux, soyeux, tendre, plein de fruit et d'une belle longueur.



89/100 DOMAINE THEULOT JUILLOT
Côte Chalonnaise 2024
Bien mûr, saveurs de poire, beaucoup de vivacité et de droiture, pour un profil sans concession, élané, frais et accessible. 13,50 €



RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ
SUR INSTAGRAM !
@DOMAINETHEULOTJUILLOT