

DOMAINE
THEULOT
JUILLOT

MERCUREY 1ER CRU ROUGE "LA CAILLOUTE"

Issue d'un ensemble comprenant forêt et pavillon de chasse, cette parcelle constitue un lieu-dit emblématique de l'appellation Mercurey. Acquis par notre grand-père au début des années cinquante, elle est indissociable du nom « Emile JUILLOT ».

Terroir voué à la culture de Pinot Noir, un affleurement géologique différent, permet de produire ici aussi, dans sa partie supérieure, un des grands vin blanc de l'appellation.

ENCEPAGEMENT

Pinot Noir issu de 2 sélections massales distinctes : l'une apportant finesse et complexité, l'autre couleur et structure.

TERROIR

Sol de calcaire oolithique du jurassique de couleur « rouge ».

D'une altitude de l'ordre de 300m, il est tourné vers le sud est ; cette exposition doublée d'une forte déclivité vers le sud permet ici de bénéficier d'un très fort ensoleillement.



AGE DE LA VIGNE

Parcelle plantée en 1979 et 1980.

CONDUITE DE LA VIGNE

Ici, deux types de taille sont utilisés : la taille « guyot » pour les plants les plus fins et le « cordon de Royat » pour maîtriser les plants vigoureux.

Lutte raisonnée.. Le sol est cultivé par labours, et la vigne ne fait l'objet d'aucun apports d'engrais chimiques.

Maîtrise des rendements avec ébourgeonnage et vendange en vert si nécessaire.

MODE DE VINIFICATION ET D'ELEVAGE

- . Vendange manuelle en caisses
- . Tri de la vendange sur table après récolte
- . Eraflage 100%
- . Macération préfermentaire à froid (3 à 5 jours à 12°)
- . Cuvaision de 15 jours avec pigeage et remontage. Le rythme et l'alternance en sont dictés par les caractéristiques de chaque millésime.
- . Elevage 100% fûts dont 25% de fûts neufs
- . Durée totale de l'élevage : 11 à 12 mois avant mise en bouteilles, précédé d'une simple filtration légère si nécessaire.

TYPICITE

Un Mercurey 1er Cru de grande élégance et finesse.

SERVICE ET MARIAGE METS/VINS

Peut être débouché quelques temps avant dégustation (2 à 3 heures)

Bien que parfait dans les associations classiques dédiées au Bourgogne, un soupçon de modernité ou d'exotisme mettront en valeur ses qualités.

Sa fraîcheur et sa tonicité accompagnent parfaitement des viandes blanches et certains poissons.

GARDE

Environ 5 à 8 ans