

Bourgogne et Beaujolais

DOMAINE MICHEL JUILLOT

MERCUREY

Rouge : 21,5 hectares. Pinot noir 100 %.

Blanc : 9,5 hectares. Chardonnay 100 %.

Production moyenne : 180 000 bt/an.

Ce beau domaine a beaucoup œuvré pour le prestige de l'appellation Mercurey. Laurent Juillot, qui progresse année après année, a désormais pleinement trouvé son style. Les vins sont vinifiés dans un style moderne, tout en leur conservant une fidèle empreinte de terroir. La gamme des vins est vaste et il faut opérer des sélections.

Les vins : Le Champs Martins blanc s'avère plus complet et plus tendu que le Clos des Barraults, les maturités sont bonnes pour les deux vins mais notre préférence va à la texture la plus équilibrée. Le corton-charlemagne se révèle être une très belle bouteille caractérisée par sa fermeté et sa droiture. Le gamme de rouges 2005 est plus homogène, le Champs Martins est concentré, le fruit éclatant, la texture savoureuse, avec des tanins qui demandent encore à se fondre. Le Clos des Barraults se montre plus ample et peaufiné, sa texture est totalement harmonieuse. A signaler : un aloxe-corton bien défini, un corton Perrières encore austère dans sa perception tannique, mais le vin est bien né.

• Corton-Charlemagne Grand Cru 2005	60 €	0117
• Mercurey Premier Cru Champs Martins 2005	20 €	0115,5
• Mercurey Premier Cru Clos des Barraults 2005	20 €	0114,5
• Corton Grand Cru Perrières 2005	38 €	0116
• Mercurey Premier Cru Clos des Barraults 2005	22,50 €	0116
• Mercurey Premier Cru Champs Martins 2005	18 €	0115,5
• Aloxe-Corton Caillettes 2005	n.c.	0115
• Mercurey Premier Cru Combins 2005	16 €	0114,5
• Mercurey Premier Cru Clos Tonnerre 2005	15,75 €	0114

Domaine Michel Juillot

59, Grande-Rue, BP 10, 71640 Mercurey.
Tél. : 03 85 98 99 89 - Fax : 03 85 98 99 88
E-mail : infos@domaine-michel-juillot.fr
Site internet : www.domaine-michel-juillot.fr
Du lundi au dimanche de 9 h à 18 h 30 sans interruption.
Laurent Juillot.