

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2021



Nous voici sur la parcelle reine du Domaine Lorenzon, qui compte près de 3 hectares au cœur du berceau historique de l'appellation Mercurey. La qualité du terroir des Champs Martin, parfaitement situé à mi-pente sur ce coteau exposé au Sud-Ouest, est repérée depuis bien longtemps : dès 1874, Antoine Budker en faisait, dans son classement de référence des terroirs du Sud de la Bourgogne et du Beaujolais, un vignoble de « première classe » ! Bruno Lorenzon souligne d'ailleurs la parenté des sols de marnes blanches, très caillouteux en surface, avec ceux de quelques célèbres crus de la Côte de Beaune toute proche, comme les Murgers des Dents de Chien à Saint-Aubin mais aussi Blagny ou les Perrières à Meursault...

Le Domaine Lorenzon se distingue de l'immense majorité de ses confrères mercuréens par la place importante du chardonnay : depuis l'extension de la propriété familiale sur le finage de Montagny, les blancs représentent 60% de sa production (contre un peu plus de 10% habituellement à Mercurey). Sur les Champs Martin, le chardonnay occupe plus d'un hectare de vignes plantées à haute densité (14 000 pieds l'hectare ici, contre 8 000 en moyenne dans l'appellation). Cette saine concurrence entre les ceps favorise l'enracinement en profondeur. Elle participe à la limitation naturelle des rendements et, ainsi, à la concentration exceptionnelle des raisins. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2021 où les dégâts du gel d'avril ont rapidement douché les espoirs de rendements généreux. Au final, ils n'ont pas atteint les 20 hectolitres par hectare sur Les Champs Martin.

Bruno est allé chercher, fin septembre, de belles maturités, avec une matière juteuse, concentrée, couplée à une fraîcheur tonique omniprésente, mais aussi à cette trame minérale verticale, cette vibration épicée raffinée et stimulante. L'élevage est un modèle du genre, d'une finesse et d'une précision redoutables. Ce grand sportif (cycliste émérite !) cherche à souligner la droiture fuselée et l'équilibre élégant propre à ce terroir, lui rappelant l'allure « d'un cavalier de dressage ». Pour filer la métaphore sportive, ajoutons que la tonicité svelte et élancée du vin tout comme son extraordinaire rebond en bouche nous évoquent quelques également quelques danseurs bondissants !

Dès le premier nez, les effluves qui s'élèvent du verre nous plongent dans un registre aérien, tout en élégance et en légèreté. Habité par une sensation de beauté diaphane, on ferme les yeux et on pense aux entrechats et aux arabesques d'une étoile du ballet touchée par la grâce. Le thym, les fleurs d'eau, le jus de concombre stimulent les narines.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quelques notes, tout d'abord diffuses, de menthe fraîche, de tilleul, de lavande, de verveine et de citronnelle s'insèrent ensuite dans ce mouvement subtil et dynamique. Au fil de l'aération, le jus s'anime encore et laisse poindre d'énergiques nuances de poire, d'ananas, de mandarine et de pamplemousse. C'est intense et délicat.

La bouche évoque un mascaret ample et long de saveurs croquantes. L'orange juteuse, la rhubarbe acidulée et la grenade se taillent la part du lion avant l'apparition de stimulantes touches épicées suggérant le poivre de Sichuan, le curry ou le safran. Des fragrances de fleur d'acacia, une once d'anis et quelques notes toastées ponctuent le mouvement souple de ces ondes gourmandes. La pureté et la finesse du jus est presque hypnotiques. La finale tendue autour du grain fin et accrocheur de la poudre calcaire s'étire indéfiniment. Voici un jus en parfaite apesanteur.

Dans sa prime jeunesse, ce Champs Martin s'accordera avec des bouchées à la reine ou des langoustines juste snackées, mais aussi, en fin de repas, avec un jeune Beaufort. Après quelques années de cave, on privilégiera une cocotte de ris de veau ou des quenelles de brochet en sauce Nantua.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à reflet vert

Nez : Raffiné, intense : jasmin, camomille et tilleul, une subtile minéralité calcaire évoquant la craie, le caillou mouillé et les coquilles d'œuf, verveine, marjolaine, anis vert, fenouil et lavande, pomme Granny, poire, pêche blanche, ananas, citron, orange

Bouche : De la densité et de l'élan. La matière effilée, structurée autour d'un grain calcaire fin et tendu, déploie son énergie sur des saveurs d'orange sanguine, de grenade, de mandarine ou de citron yuzu. Epices subtiles en finale (poivre Sichuan, safran)

Accords mets-vins : Aujourd'hui, on privilégiera un bar rôti au fenouil ou des gambas grillées. Demain, des quenelles de brochet sauce nantua, une cassolette de noix de Saint-Jacques ou des ris de veau à la crème. Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique