

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey 1er Cru Clos de Champs Martin Cuvée Carline - 2021



Bruno Lorenzon, véritable maître-orfèvre qui illumine les coteaux de Mercurey, sculpte le pinot noir avec la même précision et la même finesse que ses chardonnays. N'oublions pas qu'ici, c'est bien le pinot qui règne en maître, représentant près de 90% de la production de l'appellation (et environ 2/3 chez Bruno).

Cette cuvée Carline, issue d'un petit clos d'un demi-hectare situé à l'arrière du premier cru du Clos de Champs Martin, constitue certainement la démonstration la plus brillante et aboutie qu'un grand Mercurey n'a rien à envier à bien des crus nuitons ! Richesse, densité, profondeur aromatique, extraordinaire sensation d'équilibre et d'harmonie en bouche, entre une texture caressante, comme poudrée, le velouté d'un fruit mûr et une prodigieuse énergie minérale : tout y est !

Sur ce vin, Bruno fait le choix d'une vinification majoritairement en grappes entières (pour 80% environ) avec une cuvaison longue de six semaines, mais très peu de pigeage ou de remontage. Son objectif : éviter toute trace d'extraction et lisser au maximum les tanins, « comme une peau de bébé ». Il pratique ensuite un élevage en fûts (dont il pilote intégralement la fabrication, de la sélection du bois aux opérations de chauffe !), long de 20 mois environ.

Sur un millésime pourtant difficile à la vigne, Bruno réussit un vin époustouflant de classe et d'intensité aromatique : on plonge immédiatement dans un océan de sensualité entre mûre sauvage, cerise noire, fraise écrasée, prune rouge, cacao et ganache, iris et pivoine, zeste d'orange, une nuance de viande fumée et de nombreuses épices délicates et mystérieuses. On pense au poivre Kampot, à la cannelle mais aussi à la réglisse. Une touche de terre légère et fraîchement retournée nous rappelle l'imprégnation du jus dans le sol.

L'envergure et la concentration de bouche sont exceptionnelles, mais ici, point de lourdeur, point d'excès : de l'équilibre, de l'énergie, de la fraîcheur, encore et toujours. Le milieu de bouche se construit autour de tanins soyeux, poudrés et d'un noyau fruité d'une belle pureté, dominé par les petits fruits noirs et une touche de framboise compotée. La finale, sapide et extrêmement longue, portée par une salinité stimulante et une note réglissée, finit de nous mettre en appétit.

Un grand vin qui brillera d'ici quelques années sur un bœuf braisé, une cannette aux myrtilles ou des cailles farcies au raisin.

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey 1er Cru Clos de Champs Martin Cuvée Carline - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets violine

Nez : Sensuel et intense : mûre sauvage, cassis, cerise noire, prune rouge, cacao, zeste d'orange, une nuance de viande fumée et de nombreuses épices délicates et mystérieuses entre cardamome, poivre Timut, cannelle mais aussi la réglisse.

Bouche : Concentration exceptionnelle, le milieu de bouche se construit autour de tanins soyeux, poudrés et d'un noyau fruité dominé par les fruits noirs juste cueillis. La finale, sapide et extrêmement longue, portée par la tension minérale et une note réglissée

Accords mets-vins : Cailles farcies aux raisins, boeuf braisé, lapin aux pruneaux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique