

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2018 - blanc



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 cru 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 ou même les Perrières à Meursault...

Le Domaine Lorenzon se distingue aussi de l'immense majorité de ses confrères mercuréens par la place importante du chardonnay : depuis l'extension de la propriété avec 3 hectares supplémentaires sur l'appellation 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 et participe à la limitation naturelle des rendements. Des rendements qui dépassent rarement 35 hectolitres chez Lorenzon ! Si l'on ajoute à cela la capacité des Champs Martin, par leur orientation, à capter le soleil du soir, on comprend mieux l'extraordinaire concentration que l'on trouve dans ce 2018.

Restait bien sûr à Bruno à savoir canaliser cette puissance propre au millésime, sans la nier : on pouvait pour cela compter sur sa science incomparable de l'élevage le plus juste, en fûts pendant plus d'un an puis en cuve pour finir d'affiner le vin. Ce grand sportif (cycliste émérite !) cherche à souligner la droiture souple 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 quelque athlète adepte du triple saut !

Dès le premier nez, passée une touche légèrement toastée, la belle maturité du millésime s'exprime sur des évocations de peau d'ananas et de mangue, complétées de notes délicatement mentholées et même anisées qui apportent un souffle de fraîcheur. Des nuances de petites fleurs d'arbres fruitiers soulignent l'élégance du vin. Dès l'entame de bouche, les saveurs franches de poire et de pêche blanche emplissent le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

palais. Le vin affiche une densité impressionnante, sans cesse tonifiée par une touche acidulée de rhubarbe et d'agrumes, et une dimension poivrée et saline tout droit venue du sol de marnes calcaires. La percussion minérale de la finale, tout comme sa longueur impressionnante, font de ce vin un modèle absolu pour tous les amateurs de grands blancs de Bourgogne, intenses, vibrants et profonds. Un sommet.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à reflet vert

Nez : Sensuel, élégant et frais : pain toasté, fleur de cerisier, peau d'ananas et de mangue, une touche de menthe et de cerfeuil, calisson d'Aix. Poire, pêche blanche.

Bouche : Une densité impressionnante, sur des saveurs de fruits blancs, sans cesse tonifiée par une touche acidulée de rhubarbe et d'agrumes, et une dimension poivrée et saline venue du sol. Longueur impressionnante de la finale, saline et salivante.

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 2021 et 2028 au moins.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique.