

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2019 - 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 mais aussi Blagny ou même 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 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 2019 aux rendements particulièrement faibles.

Bruno parvient à canaliser parfaitement la richesse naturelle du millésime qui s'équilibre avec une trame minérale verticale, serrée et une vibration épicée tout droit venue du sol. 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 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 !

Au premier nez, passée une touche délicatement fumée, entre pierre frottée et céréale torrifiée, la belle maturité du millésime s'exprime sur des évocations gourmandes de poire bien mûre, de jus de pêche et d'ananas. Une note de pain au lait, une autre d'extrait de fleurs blanches et jaunes ajoutent à la sensation de douceur caressante qui émane du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

verre. Même l'expression du sol se pare d'atours sensuels : on pense davantage à une argile tendre, à un galet humide et frais qu'à une minéralité de roche, pointue et aiguisée. La violette, une touche fraîche de lavande, une autre de coriandre apportent un beau raffinement à l'ensemble.

La précision de bouche est absolument remarquable : la matière au grain serré déploie une énergie considérable, sur des saveurs franches d'orange, de mandarine, de marmelade au citron, de yuzu ou de carambole. Les évocations de pommes Granny et Reinette s'accompagnent de fins amers, frais et toniques : on pense à la cardamome et au zan, au poivre vert et à la baie de genièvre. La finale, parfaitement structurée autour d'une densité presque tannique et d'une superbe tension minérale, est franchement bluffante. Tout comme la persistance, hors-norme !

Ce Mercurey 1^{er} Cru Champs Martin aux équilibres proches de la perfection rivalise aisément, par sa profondeur, son intensité et son élégance, avec ses prestigieux cousins de la Côte d'Or... Superbe !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à reflet vert

Nez : Complet, sensuel : pierre frottée, poire bien mûre, jus de pêche et d'ananas, pain au lait, extrait de fleurs blanches et jaunes, argile tendre, galet mouillé, lavande, violette et coriandre.

Bouche : La matière au grain serré déploie une énergie considérable, sur l'orange, la mandarine, la marmelade au citron, le yuzu. Les fruits blancs s'associent aux épices toniques, entre poivre vert, zan et genièvre. Densité tannique et tension en finale

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 2022 et 2032 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique