

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2019 - blanc



Voici de toute évidence le « Grand Cru » du Domaine, un joyau capable de rivaliser par son intensité verticale, sa subtilité aromatique, sa minéralité lumineuse, sa profondeur et son extraordinaire longueur en bouche, avec quelques-uns des meilleurs crus de Puligny-Montrachet ou Meursault.

Au démarrage de cette cuvée, il y a la connaissance intime des terroirs familiaux, acquise tout au long de sa vie par le grand-père de Bruno. A force d'arpenter et d'observer ses vignes, il avait repéré plusieurs îlots de vieilles vignes, parcourus le plus souvent de veines calcaires affleurantes. Ces sols très riches en calcium donnaient des raisins particulièrement concentrés, avec de superbes acidités et une identité aromatique très marquée. Lorsque Bruno reprit le domaine, son grand-père l'invitait d'ailleurs régulièrement à « aller chercher ses veines »...

Bruno a passé 5 ans à affiner cette sélection des meilleures « veines » de son vignoble, pour élaborer cette cuvée « Pièce 15 » absolument unique, qui assemble les meilleurs raisins de 15 minuscules îlots disséminés sur le Premier Cru des Champs Martin bien sûr, mais aussi sur deux autres crus du Domaine, Croichots et Clos des Barraults. Les vieilles vignes donnent des rendements très faibles, d'autant que sur chaque cep, seuls les plus beaux raisins sont sélectionnés, grappe par grappe et même grain par grain ! En 2019, seules 1500 bouteilles ont été produites... pour le monde entier !

Ce prodigieux « Pièce 15 » est élevé pas moins de 18 mois sans bois neuf, dans des barriques séchées et fabriquées au Domaine, une autre des singularités de Bruno Lorenzon ! Il passe ensuite 3 à 4 mois supplémentaires en cuve pour finir de s'affiner.

Aujourd'hui, on est frappé d'emblée par la complexité subtile du nez, qui, au fil de l'aération, déploie d'infinies nuances. Fraîcheur et élégance sont clairement les maîtres-mots : la minéralité brille d'un éclat superbe, évoquant un marbre immaculé, juste chauffé par le soleil. Viennent ensuite de nombreuses fleurs et herbes fines juste cueillies, entre le chèvrefeuille et l'acacia, la violette, la menthe, l'aneth, le cerfeuil et la lavande. Des notes de citron de Menton et de sorbet à la mandarine viennent se glisser subrepticement dans cette atmosphère fraîche et bucolique. Puis viennent les fruits, rayonnants, purs et juteux, sur la poire Comice, la pêche blanche et la pêche de vigne. Une note sophistiquée de miel d'acacia et de beurre frais vient apporter une touche gourmande,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tandis que l'expression du sol prend maintenant des accents plus marins : on pense à des coquilles d'huîtres juste sorties de l'eau...

Même raffinement en bouche où le vin se montre expressif et concentré, se déployant en majesté, par vagues successives. Une entame portée par la chair ample et savoureuse de fruits blancs finement poivrés. Puis viennent les agrumes, nombreux, dont l'énergie semble décupler par une expression pimentée des sols : orange, pamplemousse, clémentine, yuzu mais aussi la grenade, la rhubarbe... Nos papilles sont électrisées et elles en redemandent !

Quant à la finale, elle agit comme une lame de fond, puissante, imperturbable, ne cessant d'aller de l'avant. Elle imbrique à merveille le fruit, le sol et l'énergie de la plante, avec ses notes de sauge et de roquette finement poivrée. Une garde d'au moins 5 ans s'impose. Les plus impatients veilleront à carafer ce prodigieux Pièce 15 un minimum d'une heure avant de le servir pour accompagner un bar de ligne cuit au four accompagné d'une purée de pommes de terre et céleri, ou un homard grillé et son beurre d'estragon.

Ce Mercurey 1er Cru Pièce 15 « explose » littéralement tous les standards de l'appellation et hisse ce joyau rare au sommet de ce que la Bourgogne produit de plus grand. Sans équivalent sur la Côte Chalonnaise !

Collector : Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée à reflet vert

Nez : Intense et frais : dalle de marbre, chèvrefeuille et acacia, violette, menthe, aneth, cerfeuil et lavande, citron de Menton et sorbet à la mandarine, poire Comice, pêche blanche et pêche de vigne, miel d'acacia et beurre frais, coquille d'huîtres

Bouche : Entame portée par la chair ample, savoureuse de fruits blancs poivrés. Les agrumes à l'énergie décuplée par une expression pimentée des sols : orange, pamplemousse, clémentine, yuzu, grenade et rhubarbe. Finale puissante, imprégnée par le sol

Accords mets-vins : Un bar de ligne cuit au four accompagné d'une purée pommes de terre et céleri, ou un homard grillé et son beurre d'estragon. Plus tard, une volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique