

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2020 - 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. Elle participe à la limitation naturelle des rendements et, ainsi, à la concentration exceptionnelle des raisins. Des rendements qui dépassent rarement 30 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'intensité hors-norme de ce Premier Cru en 2020.

Bruno parvient à canaliser parfaitement la richesse naturelle du millésime qui s'équilibre avec une fraîcheur tonique omniprésente, mais aussi avec cette trame minérale verticale, et une 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 quelque athlète adepte du triple saut !

Dès le premier nez, on est séduit par la sensation de finesse que le vin exprime : les notes délicates de jasmin, de camomille et de tilleul virevoltent autour d'une subtile minéralité calcaire évoquant la craie, le caillou mouillé et les coquilles d'œuf. Viennent ensuite de nombreuses

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

herbes fines aux parfums toniques et rafraîchissants : on pense à la verveine et à la marjolaine, à l'anis vert, au fenouil et même à la lavande... Le fruit, expressif, juteux, resplendit autour de la pomme Granny, de la poire, de la pêche blanche, de l'ananas et de nombreux agrumes parmi lesquels on reconnaît les citrons jaunes et verts, l'orange et la mandarine.

La précision de bouche est remarquable : la matière effilée, structurée autour d'un grain calcaire fin et tendu, déploie une énergie considérable, sur des saveurs franches d'orange sanguine, de grenade, de mandarine ou de citron yuzu. Il y a là de la densité et de l'élan, mais aussi beaucoup d'élégance. Des épices délicates viennent titiller les papilles, autour du safran, du poivre de Sichuan ou du piment d'Espelette. La finale, à la fois puissante mais animée d'une superbe tension minérale, est franchement bluffante. Tout comme la persistance, hors-catégorie !

Ce Mercurey 1er 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... Un sommet!

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2020 - blanc



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

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique