

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Les Croichots - 2020 - blanc



Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer à nouveau ce petit bijou ultra-confidentiel signé du Maestro de Mercurey. Bruno Lorenzon exploite une petite parcelle de 20 ares située sur la partie basse du coteau des Croichots. Ce premier cru de Mercurey, situé à l'Ouest des Champs Martin, se situe à l'entrée d'une combe : le coteau tourne ici vers le Sud. Cette exposition dominante Sud et Sud-Est en fait un terroir un peu plus précoce et solaire. Longtemps, Bruno avait d'ailleurs pour habitude de classer ce vin parmi ses cuvées de « charme », peut-être plus ouvertes et accessibles dans leur jeunesse.

Au fil des années, la viticulture extrêmement exigeante pratiquée par Bruno a permis de révéler tout le potentiel de ce terroir, dans un vin certes charmeur et généreux mais de plus en plus subtil, complexe et élégant. Si bien qu'aujourd'hui, le 1^{er} Cru Les Croichots signé Lorenzon compte parmi les plus beaux flacons de l'appellation : un blanc vibrant, à la générosité hors du commun.

Qualité du travail du sol, rognage tardif et très haut, palissage à 7 voire 9 fils maximisant la photosynthèse, contrôle drastique des rendements, tout contribue à obtenir un raisin pur et concentré, plein des messages du sol et du terroir. Une identité du fruit et du lieu parfaitement préservée par un élevage dont Bruno a le secret, lui qui est passé maître depuis bien longtemps dans la sélection de ses propres bois et dans la conception des fûts qui peuplent sa cave.

Sur ce splendide millésime 2020, le critique spécialisé William Kelley, du Wine Advocate, n'hésite pas à voir dans ce Croichots « le meilleur niveau jamais atteint, avec un supplément d'élégance et de raffinement ». Nous partageons sans réserve. En le redécouvrant cet été, nous avons été séduits par la sensation de profondeur qui émane immédiatement du verre.

La nature argilo-calcaire du sol s'exprime ici comme un noyau autour duquel gravitent fruits blancs, agrumes et herbes fines. On reconnaît, entremêlés, le pamplemousse, le kiwi, la poire Nashi, la pomme Reinette ou la Granny-Smith, mais aussi quelques délicates fleurs blanches et des notes chlorophylliennes et anisées de cerfeuil et de coriandre fraîche. Un courant maritime, salin souffle maintenant au-dessus du verre, avant d'être rejoint, à l'aération prolongée, par des notes plus solaires et sensuelles de coulis de poire et de pêche jaune, de mangue suave et lascive. Il est décidément impossible de résister au charme insolent de ce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Croichots.

La bouche offre un profil ample et juteux, gorgé de saveurs franches de pêche bien mûre, de mangue, d'agrumes toniques et acidulés. Autant de fruits relevés de nuances épicées, entre verveine, poivre blanc, piment d'Espelette et safran. La finale impressionne par sa densité presque tannique et sa longueur. Eclat des agrumes, intensité d'expression du sol : c'est du grand art.

Succès garanti pour accompagner des feuilletés aux fruits de mer, des bouchées à la Reine, mais aussi un parmentier de cabillaud ou une blanquette de veau. Dans quelques années, optez pour la traditionnelle poule au riz, généreusement nappée d'une sauce crémeuse aux champignons... En fin de repas, Mont d'Or ou Livarot nous semblent tout indiqués.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Les Croichots - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à reflet vert

Nez : Frais et aérien : une touche fumée, notes chlorophylliennes d'herbes fines, cerfeuil et coriandre, fruit juteux, plein d'énergie sur la poire Nashi, la pomme Granny, le kiwi et le pamplemousse. Une touche saline. Noix de muscade, poivre Sichuan

Bouche : Bel équilibre entre un fruité charnu, texturé et enveloppant, et une tension stimulante, aux accents citronnés. Finale pleine mais tonique et salivante, qui laisse une bouche comme purifiée

Accords mets-vins : Feuilletés aux fruits de mer, bouchées à la Reine, un parmentier de cabillaud ou une blanquette de veau. Dans quelques années, optez pour la traditionnelle poule au riz, généreusement nappée d'une sauce crémeuse aux champignons. Livarot ou Mont d'Or



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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