

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2022 - 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 majoritairement 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 2022.

Bruno parvient à canaliser parfaitement la richesse naturelle du millésime qui s'équilibre avec une fraîcheur tonique omniprésente, aux accents d'agrumes et d'herbes gorgées de chlorophylle, 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 aux vins de ce terroir, lui rappelant l'allure « d'un cavalier de dressage ».

La robe, brillante et presque translucide, juste irisée de légers reflets évoquant le jus d'un citron vert, donne le ton : celui de la fraîcheur et de la pureté. On respire une généreuse brassée de fleurs juste écloses, entre chèvrefeuille, jasmin et fleur d'oranger, mâtinées de subtiles notes chlorophylliennes évoquant un gazon juste tondu, le cerfeuil ou les jeunes pousses de coriandre. De subtils parfums d'agrumes précèdent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'avènement d'un fruit mûr, juteux, à peine cueilli dans l'arbre : on pense au brugnion et à la pêche de vigne, à la pomme et à la poire Comice, à la peau d'une mangue à peine mûre. Au fil de l'aération, les fragrances gagnent en douceur, en sensualité. D'enveloppantes notes de pain au lait, de bonbon à l'anis, de tarte au citron, d'ananas ou de crème catalane aux zestes d'agrumes s'élèvent maintenant du verre en volutes ondoyantes. Avant qu'une dimension calcaire élégante et aérienne, comment autant de poussière de roche planant au-dessus du verre, ne vienne nous rappeler une parenté avec quelques fameux crus de Puligny-Montrachet.

La précision de bouche est remarquable : la matière à la fois dense mais fuselée, structurée autour d'un grain calcaire fin et tendu, déploie une énergie considérable, sur des saveurs franches de pomelo, de zeste de citron vert ou de cédrat, ainsi qu'une pointe de rhubarbe. Ces notes stimulantes s'équilibrent à merveille avec la chair mûre et suave d'un coulis de poire, d'une compote de pomme et de coing. Nourrissant mais tonique, d'une rare intensité, ce Mercurey 1^{er} Cru Champs-Martin tutoie les sommets. La finale, à la fois tannique et traçante, habitée par les subtils amers des zestes d'agrumes, déploie une intensité hors du commun.

Rivalisant aisément avec les meilleurs crus de la Côte de Beaune, il vous réglera après 5 ans de cave sur des ris de veau braisés au caramel d'agrumes, une blanquette aux girolles ou des goujonnettes de sole aux cèpes, comme les cuisinaient le regretté Christian Parra.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à reflet vert

Nez : chèvrefeuille, jasmin, fleur d'oranger, gazon tondu, cerfeuil, coriandre, brugnon, pêche de vigne, pomme, poire Comice, peau d'une mangue, pain au lait, bonbon à l'anis, tarte au citron, ananas, crème catalane aux zestes d'agrumes, poussière de roche.

Bouche : matière à la fois dense mais fuselée, structurée autour d'un grain calcaire fin et tendu, énergie considérable (agrumes, rhubarbe, cédrat), chair mûre et suave (poire, pomme, coing). Finale tannique et traçante habitée par de subtils amers d'agrumes.

Accords mets-vins : après 5 ans de cave sur des ris de veau braisés au caramel d'agrumes, une blanquette aux girolles ou des goujonnettes de sole aux cèpes, comme les cuisinaient le regretté Christian Parra.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2037

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