

Domaine Bruno Lorenzon - Bourgogne Le Clos Alfred - 2022 - blanc



Située sur le finage de Mercurey, Bruno exploite cette belle parcelle de 80 ares d'un seul tenant, pour laquelle il applique la même viticulture à la précision d'orfèvre, comme sur ses crus. Nous nous situons à proximité immédiate des premiers crus, mais plutôt dans la partie basse du coteau, aux sols plus profonds et marneux. La qualité de ce terroir est connue depuis bien longtemps : il était classé jadis en vignoble de 1ère classe dans la cartographie de référence d'A. Budker.

A la vigne, Bruno ne dévie pas de son objectif de favoriser la photosynthèse de la plante, de contrôler les rendements pour obtenir le raisin le plus concentré, pur et équilibré qui soit, un raisin qui doit être le messager fidèle des sols et du terroir. Plantation à haute densité, enherbement sélectif, rognage tardif, palissage très haut, culture biologique, sans aucun intrant de synthèse... ici, tout est fait pour préserver la vie des sols, la vitalité de la plante et, in fine, la vérité du goût du raisin.

Pour cette cuvée, les élevages, d'orfèvre, s'effectuent pour un tiers en grands fûts de 1200 litres et deux tiers en cuve inox, pendant un an, avant que le vin ne soit ensuite affiné pendant 3 à 4 mois supplémentaires en cuves. Tout comme les meilleurs crus du Domaine.

Ce jus scintillant et parfaitement fluide possède la trame à la fois mûre et fuselée d'un grand de Mercurey. On est saisi par l'ampleur de notes délicatement briochées auxquelles s'ajoutent quelques expressions subtilement vanillées et des effluves empyreumatiques d'une rare distinction. Un élevage princier qui laisse une belle place à la pureté d'un fruit estival plein d'éclat, autour de la poire, de la pêche jaune et du brugnon, de l'ananas mais aussi aux nuances épicées de ce beau terroir. La dimension minérale s'impose alors que s'immiscent dans cette ronde lumineuse et tonique des notes de jasmin, de cerfeuil et de bâton de réglisse.

L'attaque, suave, se fait autour de fruits tendres et juteux. On retrouve la pêche jaune mais également un stimulant fruit de la passion. La bouche, d'abord large et ample, se fait ensuite plus effilée et acidulée avec l'apparition du citron jaune et du pamplemousse. La finale s'étire majestueusement, laissant poindre quelques notes de craie, vite rejointes par des expressions légèrement empyreumatiques et briochées. A la fois riche et parfaitement tonique, ce parcellaire nous emmène loin.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un parfait vin d'initiation au travail d'un maître-orfèvre : ce Clos Alfred épousera aujourd'hui aussi bien une sole grillée qu'une volaille rôtie et, dans quelques années, une poule au riz ou une blanquette de veau.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Bourgogne Le Clos Alfred - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel et énergique : notes délicatement briochées, expressions subtilement vanillées, effluves empyreumatiques, poire, pêche jaune, brugnon, ananas, nuances épicées, dimension minérale, jasmin, cerfeuil, bâton de réglisse.

Bouche : attaque suave autour de fruits tendres et juteux (pêche jaune, fruit de la passion), bouche d'abord large et ample puis plus effilée et acide (citron jaune, pamplemousse). Finale étirée sur des notes de craie, des expressions empyreumatiques et briochées

Accords mets-vins : une sole grillée qu'une volaille rôtie et, dans quelques années, une poule au riz ou une blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques