

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Les Croichots - 2021 - blanc



Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer à nouveau ce petit bijou ultra-confidentiel signé du Maestro de Mercurey. Surtout sur un millésime 2021 aux rendements infimes, rendant cette bouteille pratiquement introuvable ! C'est un beau cadeau que Bruno nous fait, en complément de notre allocation des sublimes 2022.

Il 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, voisine avec 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 qu'il pratique 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 1er Cru Les Croichots signé Lorenzon compte parmi les plus beaux flacons de l'appellation : un blanc vibrant et sensuel, 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 rare millésime 2021, au profil étonnamment voluptueux et concentré, le vin rayonne dès le premier nez d'un fruit expressif et hautement séducteur. Les parfums à la fois frais et caressants de yogourt à la poire et à la pomme, de pêche blanche et d'ananas Victoria se mêlent à la noisette et l'amande, à des notes délicatement beurrées et gourmandes de financier, de quatre-quarts et de pâte brisée. Il se dégage une sensation d'harmonie, d'élégance et de profondeur, que viennent souligner quelques fleurs du verger, le chèvrefeuille, une subtile touche vanillée et une douce note anisée rappelant le cerfeuil.

La bouche n'est pas en reste : elle déploie une matière charnue, à la douceur tactile dynamisée par la présence de saveurs de zestes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'agrumes. Aux notes de pomme Reinette compotée et de pêche répondent de stimulants parfums de citron jaune et vert, de pamplemousse, rehaussés d'une touche de gingembre et de cardamome particulièrement salivante. Les nuances de verveine, de coriandre, la fraîcheur du bâton de réglisse et l'énergie du poivre blanc apportent beaucoup de rebond au milieu de bouche. La finale s'étire, autour d'une trame saline longiligne et salivante, et de l'acidité dynamique des agrumes. Les équilibres sont juste parfaits : ici, tout sonne juste. Voici incontestablement une des grandes bouteilles d'un millésime 2021 pourtant pas évident à négocier. La justesse des choix de Bruno nous épate encore une fois : quelle maîtrise !

Succès garanti pour accompagner des feuilletés aux fruits de mer ou une sole au beurre citronné servie avec une mousseline de céleri. Plus tard, optez pour des bouchées à la Reine, un parmentier de cabillaud, un poulet Vallée d'Auge ou une blanquette de veau. Plus tard encore, nous recommandons la poule au riz, généreusement nappée d'une sauce crémeuse aux champignons... En fin de repas, Mont d'Or ou Livarot nous semblent tout indiqués.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Les Croichots - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à reflet vert

Nez : expressif, séducteur : poire, pêche blanche, litchi, mangue, noisette, amande, financier, quatre-quarts, pâte brisée, fleurs blanches printanières, cerfeuil.

Bouche : matière ample, charnue, douceur tactile (pomme, pêche) dynamisée par des agrumes, du gingembre et radis noir. Verveine, coriandre, livèche, poivre blanc en milieu de bouche. Finale s'étirant autour d'une trame saline longiligne, salivante, et les agrumes

Accords mets-vins : feuilletés aux fruits de mer, sole au beurre citronné avec une mousseline de céleri. Plus tard, bouchées à la Reine, parmentier de cabillaud, poulet Vallée d'Auge, blanquette de veau, poule au riz avec une sauce aux champignons. Mont d'Or ou Livarot.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033 au moins

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