

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2022 - blanc



Voici de toute évidence le « Grand Cru » du Domaine, un joyau capable de rivaliser par son intensité verticale, sa subtilité aromatique, sa minéralité lumineuse et sa profondeur, avec les meilleurs crus de la Côte d'Or : sur ce prodigieux millésime 2022, il nous montre un profil d'une rare élégance aérienne et diaphane avant de déployer toute sa dimension, sa profondeur sensuelle et pénétrante. Un vrai travail d'orfèvre.

Au démarrage de cette cuvée, il y a la connaissance intime des terroirs familiaux, acquise tout au long de sa vie par le grand-père de Bruno. A force d'arpenter et d'observer ses vignes, il avait repéré plusieurs îlots de vieilles vignes, parcourus le plus souvent de veines calcaires affleurantes. Ces sols très riches en calcium donnaient des raisins particulièrement concentrés, avec de superbes acidités et une identité aromatique très marquée. Lorsque Bruno reprit le domaine, son grand-père l'invitait d'ailleurs régulièrement à « aller chercher ses veines »...

Bruno a passé 5 ans à affiner cette sélection des meilleures « veines » de son vignoble, pour élaborer cette cuvée « Pièce 15 » absolument unique, qui assemble les meilleurs raisins de 15 minuscules îlots disséminés sur le Premier Cru des Champs Martin bien sûr, mais aussi sur deux autres crus du Domaine, Croichots et Clos des Barraults. Les vieilles vignes donnent des rendements très faibles, d'autant que sur chaque cep, seuls les plus beaux raisins sont sélectionnés, grappe par grappe et même grain par grain ! C'est en moyenne autour de 1500 bouteilles de ce cru d'exception qui sont produites... pour le monde entier !

Ce prodigieux « Pièce 15 » est élevé pas moins de 18 mois sans bois neuf, dans des barriques séchées et fabriquées au Domaine, une autre des singularités de Bruno Lorenzon. Il passe ensuite 3 à 4 mois supplémentaires en cuve pour finir de s'affiner.

Aujourd'hui, on est frappé d'emblée par la subtilité de son nez, tout en fraîcheur, en raffinement diaphane et lumineux. Aux notes aériennes de fleurs blanches, de citronnelle et d'aneth, de cerfeuil et de coriandre, mâtinées d'une touche d'eau de concombre, répondent des nuances minérales d'un grand raffinement évoquant la poudre de roche, le sable fin, la pierre-ponce et une note cendrée. Une dimension iodée rappelle la fleur de sel et les marais salants, du côté de l'île de Ré.

Au fil de l'aération, le vin gagne en volupté, en épaisseur gourmande. D'abord sur une touche lactique de crème délicatement vanillée puis sur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'éclat généreux d'un fruit pulpeux, où se mêlent les parfums de pêche de vigne et de pêche jaune, de mangue, d'abricot et d'ananas.

En bouche, il se montre expressif et juteux, se déployant en majesté, par vagues successives. L'entame est portée par la chair ample et savoureuse des fruits blancs et des fruits à noyau. Des fruits relevés d'épices subtiles, entre safran, piment d'Espelette et poivre de Sichuan. Puis viennent les agrumes, nombreux, dont l'énergie semble décupler par l'expression épicée des sols : le citron vert, le pamplemousse et la clémentine infusent dans un cocktail mêlant réglisse, poivre et baie de genièvre. Nos papilles sont électrisées et elles en redemandent !

Quant à la finale, elle agit comme une lame de fond, puissante, imperturbable, ne cessant d'aller de l'avant. Elle imbrique à merveille les agrumes, l'énergie saline venue du sol et la force tellurique de la roche. La persistance est impressionnante. Une garde d'au moins 5 ans s'impose. Les plus impatients veilleront à carafer ce prodigieux Pièce 15 pendant une bonne heure avant de le servir pour accompagner un tartare de bar au cerfeuil, gingembre et agrumes. Plus tard, optez pour une blanquette de lotte au safran, un navarin de homard à l'estragon. Pour un accord plus terrien, que diriez-vous d'un lapin au citron et à la sauge, accompagné de quelques pâtes fraîches ? Pour nous, c'est un grand oui !

Ce Mercurey 1er Cru Pièce 15 « explose » littéralement tous les standards de l'appellation et hisse ce joyau rare au sommet de ce que la Bourgogne produit de plus grand. Un blanc sans équivalent sur la Côte Chalonnaise !

Collector : Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée à reflet vert

Nez : subtil, raffiné : fleurs blanches, citronnelle, aneth, cerfeuil, coriandre, eau de concombre, poudre de roche, sable fin, pierre-ponce, note cendrée, touche iodée rappelant la fleur de sel et marais salants.

Bouche : chair ample et savoureuse des fruits blancs et à noyau, relevés d'épices subtiles, agrumes dont l'énergie semble décupler par l'expression épicée des sols. Longue finale puissante sur les agrumes, l'énergie saline et la force tellurique.

Accords mets-vins : tartare de bar au cerfeuil, gingembre et agrumes. Plus tard, optez pour une blanquette de lotte au safran, un navarin de homard à l'estragon, un lapin au citron et à la sauge, accompagné de quelques pâtes fraîches.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2041 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique