

Domaine Bruno Lorenzon - Bourgogne Le Clos Alfred - 2023 - blanc



Superbe Bourgogne parcellaire du finage de Mercurey, issu d'un excellent terroir classé jadis en vignoble de 1ère classe dans la cartographie de référence d'A. Budker. Nous sommes au cœur du finage de Mercurey, à proximité immédiate des premiers crus. La position de bas de coteau rend le sol un peu plus profond et marneux. Ici, le gel d'avril a fait un peu moins de dégât que plus haut sur la pente.

Bruno exploite une belle parcelle de 80 ares d'un seul tenant, pour laquelle il applique les mêmes règles d'une viticulture à la précision d'orfèvre, comme sur ses crus. Avec pour objectif de maximiser la photosynthèse de la plante, de contrôler les rendements (autour de 35 hectolitres par hectare) pour obtenir le raisin le plus concentré, pur et équilibré qui soit, un raisin messager fidèle et expressif 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.

Sur ce millésime 2023 où Bruno a avant tout cherché à éviter toute lourdeur associée à un millésime assez solaire, à affiner les structures de bouche, il a choisi de compléter l'assemblage de son Bourgogne avec des jus de son Montagny village du terroir du May. Il a, en outre, opté pour un élevage long, en grand foudre de 1200 litres, afin de préserver au maximum fraîcheur et tension.

Ce Clos Alfred délivre aujourd'hui un message à la fois gourmand et tonique. Quelques fragrances finement empyreumatiques s'imposent au premier nez. L'enveloppe est élégante et douce, déployant des parfums subtilement crémeux de yogourt ou de lassi à la poire et à la pomme. Les fleurs du verger et le jasmin s'accompagnent d'évocation de mie de pain, de brioche légèrement toastée, avant qu'une dimension tonique ne s'élève du verre, autour d'évocation de segment de citron jaune et de noyau de pêche ou d'abricot. On est happé par la gourmandise et l'énergie qui se dégagent de ce jus dense mais en perpétuel mouvement.

La bouche est large et croquante, s'ouvrant comme un delta. On plonge dans une corbeille de fruits estivaux et acidulés, dominés dans un premier temps par l'ananas, le brugnion et le fruit de la passion. En milieu de bouche, le propos se resserre et laisse éclater sur la langue quelques grains acidulés de citron caviar. L'empreinte minérale apporte à la finale un empyreumatisme épicé. Les sensations s'étirent sur une succulente

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

note toastée. L'équilibre est magnifique.

Ce Clos Alfred de haut vol vous réglera pour accompagner des plats aux saveurs un peu épicées : on pense à des acras de crevette aux petits pois, un poulet frit à la sauce aigre-douce ou un tajine de lotte au safran.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Bourgogne Le Clos Alfred - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : gourmand et tonique : yogourt ou de lassi à la poire et à la pomme, fleurs du verger, jasmin, mie de pain, brioche légèrement toastée, segment de citron jaune, noyau de pêche ou d'abricot.

Bouche : large et croquante, corbeille de fruits estivaux et acidulés (ananas, brugnon, fruit de la passion). En milieu de bouche le propos se resserre (grains acidulés de citron caviar). Finale sur un empyreumatisme épicé et une succulente note toastée.

Accords mets-vins : on pense à des acras de crevette aux petits pois, un poulet frit à la sauce aigre-douce ou un tajine de lotte au safran. 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 2032

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques