

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2023 - 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'éclat exceptionnel de ce Premier Cru en 2023.

Bruno parvient à canaliser parfaitement la richesse naturelle du millésime qui s'équilibre avec une fraîcheur tonique omniprésente, aux accents d'agrumes et d'épices subtilement mentholées, 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 ».

Dès le premier nez, jaillissant, le vin séduit par l'éclat de son fruit et son équilibre entre fraîcheur et gourmandise. On se régale de parfums de poire, de prune Reine-Claude, de pomme Granny et de fruits à noyau, sur la pêche blanche et une once d'abricot. On se rapproche d'une note exotique évoquant la mangue, ou plutôt la peau de mangue. L'onde sensuelle évolue vers les fruits à coque : on pense à des éclats de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

noisette, à un lait d'amande complétés de discrètes notes de lavande, de fleurs blanches et de fenouil. En contrepoint, on perçoit la fraîcheur du citron vert, du citron de Menton, du pamplemousse. Une subtile nuance de mie de pain s'élève du verre.

La bouche offre un volume de fruit considérable doublé d'une belle explosivité. Agrumes, fruits jaunes, fruits à noyau, déclinaison de pommes et mangue : c'est un festival ! Les épices ne sont pas en reste, donnant à la fois du relief et de l'énergie au milieu de bouche. On pense au safran, à un curry japonais, au piment d'Espelette et une note de poivre Sichuan aux accents mentholés. La finale est très longue, fuselée et marquée par une empreinte empyreumatique, presque pimentée, du sol. On lèche une pierre chaude et salée, sur laquelle on aurait laissé perler quelques gouttes de jus de citron. C'est électrisant !

Dans sa jeunesse, il vous réglera sur des langoustines flambées ou un saumon sauvage façon Gravlax. Plus tard, on imagine un omble-chevalier, nappé d'une sauce au vin blanc et crème au safran, une raie au beurre blanc ou des goujonnettes de sole aux jeunes cèpes.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martin - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à reflet vert

Nez : jaillissant et gourmand : poire, prune Reine-Claude, pomme Granny, pêche blanche, abricot, mangue, peau de mangue, éclats de noisette, lait d'amande, lavande, fleurs blanches, fenouil, citron vert, citron de Menton, pamplemousse, mie de pain.

Bouche : volume de fruit considérable, belle explosivité. Agrumes, fruits jaunes, fruits à noyau, déclinaison de pommes et mangue, safran, curry japonais, piment d'Espelette, poivre Sichuan. Très longue finale fuselée et empyreumatique, saline et citronnée.

Accords mets-vins : Jeune, il vous réglera sur des langoustines flambées ou un saumon sauvage façon Gravlax. Plus tard, on imagine un omble-chevalier, nappé d'une sauce au vin blanc et crème au safran, une raie au beurre blanc ou des goujonnettes de sole aux jeunes cèpes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2038

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