

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2023 - 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.

Comme souvent, cette année encore, cette cuvée intra-parcellaire incarne la quintessence du millésime. C'est aussi le vin le plus riche qui nécessitera un peu de patience en cave pour se délier, pour déployer ses ailes.

Si l'on ressent d'emblée une vraie profondeur, un ancrage dans la roche calcaire, le nez offre une belle panoplie d'arômes caressants, voluptueux et gourmands. On se régale de notes de poudre d'amande et de noisette, de pêche blanche et de poire, de viennoiseries juste sorties du four, de madeleine et de pain au lait, de coing et de pâte de fruit à l'orange ou à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

clémentine. Une subtile note vanillée accompagne la douceur des fleurs du verger, du mimosa et du miel d'acacia. A l'aération prolongée, des herbes fines apportent un souffle de fraîcheur, autour du cerfeuil, de l'aneth ou de l'estragon.

La bouche est ample, très volumineuse, mais le toucher reste souple. Aucune lourdeur ici, mais des couches successives de fruits blancs et jaunes, pulpeux. L'orange sanguine et le fruit de la passion viennent dynamiser cette entame, tout comme les épices, aux accents poivrés, qui infusent maintenant ce généreux cœur fruité. La puissance et la longueur de la finale sont impressionnantes et confirment le gros potentiel de garde de ce Mercurey 1er Cru Pièce 15. La profondeur, la puissance contenue et l'envergure de ce vin rivalisent clairement avec les plus beaux premiers crus de la Côte de Beaune.

A attendre au moins 5 ans en cave, avant de le déguster avec un navarin de homard et ses rattes de Noirmoutier infusées au romarin, à la façon du célèbre chef de l'Ambroisie, Bernard Pacaud.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée à reflet vert

Nez : caressant, voluptueux et gourmand : poudre d'amande et de noisette, pêche blanche, poire, viennoiseries, madeleine, pain au lait, coing, pâte de fruit à l'orange ou à la clémentine, note vanillée, fleurs du verger, mimosa, miel d'acacia, herbes fines.

Bouche : ample, très volumineuse, mais le toucher reste souple. couches successives de fruits blancs et jaunes, pulpeux. Orange sanguine, fruit de la passion, épices aux accents poivrés. La puissance et la longueur de la finale sont impressionnantes.

Accords mets-vins : A attendre au moins 5 ans en cave, avant de le déguster avec un navarin de homard et ses rattes de Noirmoutier infusées au romarin, à la façon du célèbre chef de l'Ambroisie, Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique