

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey 1er Cru Clos de Champs Martin Cuvée Carline - 2018



Bruno Lorenzon, véritable maître-orfèvre qui illumine les coteaux de Mercurey, sculpte le pinot noir avec la même précision, la même finesse que ses chardonnays que nous vous avons présentés voici quelques mois. N'oublions pas qu'ici, c'est bien le pinot qui règne en maître, représentant près de 90% de la production de l'appellation (et environ 2/3 chez Bruno).

Cette extraordinaire cuvée Carline, issue d'un petit clos d'un demi-hectare situé à l'arrière du premier cru du Clos de Champs Martin, constitue certainement la démonstration la plus brillante et aboutie qu'un grand Mercurey n'a rien à envier à bien des crus nuitons ! Richesse, densité, profondeur aromatique, extraordinaire sensation d'équilibre en bouche, entre une texture caressante, comme polie, et son énergie minérale : tout y est !

Sur ce vin, Bruno fait le choix d'une vinification majoritairement en grappes entières (pour 80% environ) avec une cuvaison longue de six semaines, mais très peu de pigeage ou de remontage. Son objectif : éviter toute trace d'extraction et lisser au maximum les tanins, « comme une peau de bébé ». Il pratique ensuite un élevage en fûts (dont il pilote intégralement la fabrication !), long de 20 mois environ.

Le résultat est franchement époustouflant de classe et d'intensité : la pureté aromatique est renversante, on voyage dans un océan de sensualité entre mûre sauvage, cerise noire, prune rouge, cacao, zeste d'orange, une nuance de viande fumée et de nombreuses épices délicates et mystérieuses. On pense à la cardamome, au poivre Timut, à la cannelle...

La concentration de bouche est exceptionnelle, mais ici, point de lourdeur, point d'excès, mais de l'équilibre, encore et toujours. Le milieu de bouche se construit autour de tanins soyeux, poudrés et d'un noyau fruité d'une belle pureté, dominé par les fruits noirs juste cueillis. La finale, sapide et extrêmement longue, portée par une tension minérale stimulante, finit de nous mettre en appétit. Un très grand vin qui brillera d'ici quelques années sur un bœuf braisé ou des cailles farcies au raisin.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey 1er Cru Clos de Champs Martin Cuvée Carline - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflets violette

Nez : Sensuel : mûre sauvage, cerise noire, prune rouge, cacao, zeste d'orange, une nuance de viande fumée et de nombreuses épices délicates et mystérieuses. On pense à la cardamome, au poivre Timut, à la cannelle...

Bouche : Très concentrée, avec un sens de l'équilibre magistral. Le milieu de bouche se construit autour de tanins soyeux, poudrés et d'un noyau fruité d'une belle pureté, dominé par les fruits noirs juste cueillis. Finale minérale et sapide.

Accords mets-vins : Cailles farcies, boeuf braisé, fondue bourguignonne.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique