

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey 1er Cru Pièce 13 - 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).

Comme sa cousine en blanc, Pièce 15, cette cuvée Pièce 13 incarne la quintessence du style maison et la recherche de l'expression la plus aboutie, intense et profonde du pinot noir sur les meilleurs terroirs de Mercurey. Elle nous montre avec un brio et une assurance admirables qu'un grand pinot de Mercurey peut rivaliser avec de prestigieux crus de la Côte d'Or : sur ce millésime 2018, le rapprochement avec certains crus de Pommard paraît assez évident...

Bruno Lorenzon, avec le sens du détail et de la précision qu'on lui connaît, sélectionne ici deux petits îlots de vignes situés au cœur du 1^{er} Cru des Champs Martins. Dont une plantée à très haute densité (20 000 pieds par hectare), avec des ceps s'enracinant très en profondeur dans les sols de marnes blanches et donnant des raisins peu nombreux mais très concentrés.

Sur cette cuvée, Bruno fait le choix d'une vinification en vendanges entières qui renforce encore la complexité naturelle du vin. Après une longue macération à froid, en cuves larges, et un recours très limité au pigeage (2 par semaine en moyenne) afin de ne surtout pas surjouer l'extraction, le vin est élevé pendant 13 mois en fûts, spécialement conçus par Bruno lui-même, puis affiné pendant 5 à 6 mois supplémentaires en cuve.

Ce Mercurey, taillé pour la garde, est encore bien trop jeune pour se livrer pleinement, mais on perçoit déjà sa grande complexité d'arômes et sa densité de structure. On voyage dans un univers de fruits rouges confits, entre cerises et framboises, et de fruits noirs bien mûrs : on pense à une confiture de mûre, une gelée de cassis et même au pruneau.

L'imprégnation dans le sol est évidente, avec ses évocations de cendre et de suie, mais aussi de caillou chaud mouillé par une pluie d'été ou encore de brique pilée. Une dimension épicée se déploie peu à peu, sur des notes de poivre, de vieux cuir, de cannelle, complétées d'une touche de chocolat noir et d'une nuance tonique évoquant l'orange sanguine.

Le volume de bouche est considérable : les tannins poudrés accompagnent une matière imposante, gorgée de fruits mûrs, entre prune rouge, griotte à l'eau de vie et confiture de quetsches, mais aussi profondément ancrée dans le sol. Une minéralité terrienne qui

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagne une finale d'une longueur superlative, aux accents d'herbes séchées. Notre conseil : patienter au moins 6 ou 8 ans pour apprécier cet impressionnant Mercurey 1^{er} Cru Pièce 13 à sa juste mesure, avec un pot au feu ou une côte de bœuf grillée. Avec quelques années de plus, on pourra aller sur un salmis de palombes ou un civet de lièvre !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey 1er Cru Pièce 13 - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jus de cerise à grenat

Nez : Puissant, complexe : fruits rouges confits, entre cerises et framboises, confiture de mûre ou de cassis, pruneau, cendre et suie, brique pilée. Poivre, vieux cuir, cannelle, complétés d'une touche de chocolat noir. Orange sanguine.

Bouche : Très concentrée, avec un volume considérable. Les tannins poudrés accompagnent une matière imposante, gorgée de fruits mûrs, entre prune rouge et griotte à l'eau de vie et confiture de quetsches. Finale très longue, sur les herbes séchées.

Accords mets-vins : Un pot-au-feu, une côte de boeuf rôtie, un salmis de palombe, un civet de lièvre.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

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, principes bio-
dynamiques