Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Les Croichots - 2018

Autre cuvée-phare du Domaine, ce 1er Cru est issu d'une petite parcelle de 20 ares à peine, située sur le coteau Nord du finage, non loin des Champs Martin. Ici, les vieilles vignes regardent vers le Sud et le Sud-Est. Si l'on ajoute qu'elles sont coiffées d'une importante forêt, au sommet du coteau, qui a tendance à retenir pluies et orages, on comprend dès lors que les conditions sont réunies pour que le chardonnay atteigne d'excellentes maturités phénoliques et aromatiques.

En outre, la parcelle exploitée par Bruno se situe plutôt dans la partie basse du coteau, où les sols sont un peu plus profonds : ils contribuent eux aussi à donner à ce Mercurey ce charme sensuel, presque lascif au nez, tout à fait caractéristique. La nature solaire et généreuse du millésime 2018 lui convient d'ailleurs fort bien ! Mais ici, comme toujours chez Lorenzon, la douceur fruitée se conjugue avec une tension, une énergie minérale, une acidité juteuse en bouche que Bruno parvient à restituer avec une précision d'horloger.

Après des vendanges extrêmement précautionneuses, démarrées cette année-là dans les derniers jours du mois d'août, les raisins font ensuite l'objet d'un pressage très long (jusqu'à 4 heures) et délicat, en grappes entières. Bruno vinifie cette cuvée en fûts. L'élevage se prolonge 13 mois avant que le vin ne passe 6 mois supplémentaires en cuves inox : il y peaufine ses équilibres, son harmonie aromatique et regagne en tension.

Autant de qualités que l'on retrouve aujourd'hui dans ce 1er Cru Croichots résolument charmeur mais raffiné. Passée une première note délicatement fumée, on aime la sensation de pureté et de fraîcheur qui s'élève du verre : les notes chlorophylliennes d'herbes fines, cerfeuil et ciboulette en tête, s'accompagnent de l'éclat d'un fruit juteux, plein d'énergie, évoquant la poire Nashi, la pêche blanche et l'abricot. Une touche de miel ajoute encore à la gourmandise. A l'aération, la dimension épicée s'affirme, sur des évocations franches de noix de muscade, de genièvre et surtout de poivres variés. On pense au Sichuan mais aussi au Timut, avec cette note citronnée tout à fait typique.

On retrouve en bouche ce magnifique équilibre entre un fruité charnu, texturé et enveloppant, et une tension stimulante, aux accents citronnés, typique des vins signés Bruno Lorenzon. Le potentiel de séduction est énorme. Voici peut-être le vin le plus expressif aujourd'hui de la magnifique collection que Bruno nous propose pour cette Vente Privée. Un pur régal, à associer à un risotto aux noix de Saint-Jacques, une blanquette de poissons, et même, une poule au riz ! Succulent...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Les Croichots - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à reflet vert

Nez : Frais et aérien : une touche fumée, notes chlorophylliennes d'herbes fines, cerfeuil et ciboulette en tête, éclat d'un fruit juteux, plein d'énergie,sur la poire Nashi, la pêche blanche et l'abricot. Miel d'acacia. Noix de muscade, poivre Sichuan et Timut

Bouche : Bel équilibre entre un fruité charnu, texturé et enveloppant, et une tension stimulante, aux accents citronnés. Finale pleine mais tonique et salivante, qui laisse une bouche comme purifiée

Accords mets-vins : Un risotto aux noix de Saint-Jacques, une blanquette de poissons ou de volaille, et même, une poule au riz.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique