Domaine Bruno Lorenzon - Bourgogne Le Clos Alfred - 2021

Superbe Bourgogne parcellaire du finage de Mercurey, issu d'un excellent terroir classé jadis en vignoble de 1ère classe dans la cartographie de référence d'A. Budker. Nous sommes au cœur du finage de Mercurey, à proximité immédiate des premiers crus. La position de bas de coteau rend le sol un peu plus profond et marneux. Ici, le gel d'avril a fait un peu moins de dégât que plus haut sur la pente.

Bruno exploite une belle parcelle de 80 ares d'un seul tenant, pour laquelle il applique les mêmes règles d'une viticulture à la précision d'orfèvre, comme sur ses crus. Avec pour objectif de maximiser la photosynthèse de la plante, de contrôler les rendements pour obtenir le raisin le plus concentré, pur et équilibré qui soit, un raisin messager fidèle et expressif des sols et du terroir. Plantation à haute densité, enherbement sélectif, rognage tardif, palissage très haut, culture biologique, sans aucun intrant de synthèse... ici, tout est fait pour préserver la vie des sols, la vitalité de la plante et, in fine, la vérité du goût du raisin.

Pour cette cuvée, les élevages, d'orfèvre, s'effectuent pour un tiers en fût et deux tiers en cuve inox, pendant un an, avant que le vin ne soit ensuite affiné pendant 2 à 3 mois supplémentaires en cuves inox.

Ce Clos Alfred délivre aujourd'hui un message à la fois sensuel, estival et tonique. Quelques fragrances finement empyreumatiques s'imposent au premier nez. L'enveloppe est élégante et susurrante. Les nuances délicatement briochées et vanillées ne masquent jamais la dimension identitaire et minérale de ce chardonnay de Mercurey. Quelques expressions douces de jasmin et de tilleul s'installent et accompagnent un cœur battant de fruits bien mûrs, autour de la pêche blanche, de l'ananas et de la mangue. On est happé par la gourmandise et l'énergie qui se dégagent de ce jus dense mais en perpétuel mouvement.

La bouche est large et croquante, s'ouvrant comme un delta. On plonge dans une corbeille de fruits estivaux et acidulés, dominés dans un premier temps par l'ananas, la mangue et le fruit de la passion. En milieu de bouche, le propos se resserre autour de la pulpe délicate et tonique du citron, de la mandarine et du pomelo. On retrouve en finale cette énergie luminescente et vibrionnante typique de ce rare mais superbe millésime 2021.

Ce Clos Alfred de haut vol vous régalera pour accompagner des plats aux saveurs un peu épicées : on pense à des acras de crevette aux petits pois, un poulet frit à la sauce aigre-douce ou un tajine de lotte au safran.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Bourgogne Le Clos Alfred - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel et énergique : pierre frottée, amande grillée, jasmin et tilleul, une touche briochée, crème vanillée, pêche blanche, jus d'ananas, mangue. Massepain. Une note anisée.

Bouche : Large et croquante, s'ouvrant comme un delta. Une corbeille de fruits estivaux et acidulés, dominés par l'ananas, la mangue et le fruit de la passion. Le propos se resserre autour de la pulpe d'agrumes entre citron et mandarine. Finale tonique, salivante

Accords mets-vins : Idéal sur des plats aux saveurs un peu épicées : on pense à des acras de crevette aux petits pois, un poulet frit à la sauce aigre-douce ou un tajine de lotte au safran.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques