Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2021

Voici de toute évidence le « Grand Cru » du Domaine, un joyau capable de rivaliser par son intensité verticale, sa subtilité aromatique, sa minéralité lumineuse, sa profondeur et son extraordinaire longueur en bouche, avec quelques-uns des meilleurs crus de Meursault : sur ce rare et brillant millésime 2021, sa vibration pierreuse lui donne des accents de Perrières… c'est vous dire !

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 entre 1000 et 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.

Aujourd'hui, on est frappé d'emblée par la complexité subtile et nuancée du nez, tout en fraîcheur et en raffinement. Aux notes aériennes de fleurs blanches, de thé au jasmin, de ricqlès, de bâton de réglisse, de cerfeuil et de citronnelle répondent des nuances pierreuses fraîches et poudrées évoquant galets mouillés et poussière de marbre. Les agrumes renforcent la sensation d'énergie qui se déploie au-dessus du verre, sur des parfums de citron vert et de pamplemousse. Au fil de l'aération, une dimension plus voluptueuse et gourmande s'affirme, d'abord sur une touche lactique de crème délicatement vanillée puis sur l'éclat généreux du fruit, autour de la poire, de la pêche, de l'abricot et du fruit de la passion.

Même complexité en bouche où le vin se montre intense, concentré. Il se déploie en majesté, par vagues successives. L'entame est portée par la

chair ample et savoureuse des fruits blancs et des fruits à noyau. Puis viennent les agrumes, nombreux, dont l'énergie semble décupler par une expression épicée des sols : la mandarine et le citron yuzu sont comme infusés dans un cocktail mêlant poivre vert, baie de genièvre et piment d'Espelette. Nos papilles sont électrisées et elles en redemandent !

Quant à la finale, elle agit comme une lame de fond, puissante, imperturbable, ne cessant d'aller de l'avant. Elle imbrique à merveille le fruit, le sol et l'énergie de la plante, avec une concentration phénoménale et une persistance unique. Une garde d'au moins 5 ans s'impose. Les plus impatients veilleront à carafer ce prodigieux Pièce 15 un minimum d'une heure avant de le servir pour accompagner un bar de ligne cuit en croûte de sel ou un homard grillé et son beurre d'estragon.

Ce Mercurey 1er Cru Pièce 15 « explose » littéralement tous les standards de l'appellation et hisse ce joyau rare au sommet de ce que la Bourgogne produit de plus grand. Un blanc sans équivalent sur la Côte Chalonnaise !

Collector : Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée à reflet vert

Nez : Intense et frais : fleurs blanches, thé au jasmin, ricqlès, cerfeuil et verveine, nuance poudrée de poussière de marbre, galet mouillé, citron jaune et vert, pamplemousse, une touche lactique de crème vanillée, poire, pêche, abricot, fruit de la passion

Bouche : Une entame portée par la chair savoureuse des fruits blancs et des fruits à noyau. Puis les agrumes dont l'énergie semble décupler par une expression épicée des sols : les citrons sont infusés au poivre vert et à la baie de genièvre. Longueur majuscule

Accords mets-vins : Un bar de ligne cuit en croûte de sel ou un homard grillé et son beurre d'estragon. Plus tard, une volaille de Bresse en demi-deuil ou un risotto aux langosutines, parsemé de quelques copeaux de melanosporum

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique