

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey 1er Cru Pièce 13 - 2021



Bruno Lorenzon, véritable maître-orfèvre qui illumine les coteaux de Mercurey, sculpte le pinot noir avec la même exigence que les plus grands noms de la Côte de Nuits. 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 brio et assurance qu'un grand pinot de Mercurey peut rivaliser avec de prestigieux crus de la Côte d'Or : sur ce millésime 2021 profond et extraordinairement concentré, le rapprochement avec les meilleurs crus de Pommard ou de Nuits-Saint-Georges n'a rien d'extravagant, bien au contraire.

Bruno Lorenzon, avec le sens du détail et de la précision qu'on lui connaît, sélectionne deux petits îlots de vignes situés au cœur du 1er Cru des Champs Martins. Dont une plantée à très haute densité (20 000 pieds par hectare), avec des ceps s'enracinant 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 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 remarquable densité de structure, rare en 2021. On voyage dans un univers de fruits rouges confits, entre cerises, framboises et prunes rouges, et de fruits noirs bien mûrs sur le jus de cassis, la confiture de mûre. Des notes suaves et envoûtantes d'iris, de violette et de rose séchée précèdent l'expression du sol, avec ses évocations de cendre, mais aussi de caillou mouillé par une pluie d'été ou encore de brique pilée. Une dimension épicée se déploie peu à peu, dans un registre caressant, avec ses notes de noix de muscade, de cannelle, complétées d'une touche de chocolat noir et d'une nuance tonique évoquant l'écorce d'orange.

Le volume de bouche est considérable : les tannins poudrés et déjà bien intégrés accompagnent une matière imposante, gorgée de fruits noirs bien mûrs et de griottes, mais aussi profondément ancrée dans le sol. Une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

minéralité terrienne qui accompagne la finale à la longueur superlative, aux accents finement mentholés. Notre conseil : patienter au moins 5 ou 6 ans pour apprécier cet impressionnant Mercurey 1er 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 lièvre à la Royale !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey 1er Cru Pièce 13 - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jus de cerise à grenat

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

Bouche : Le volume de bouche est considérable : les tannins poudrés et fins accompagnent une matière imposante, gorgée de fruits mûrs, entre prune rouge, griotte et confiture de quetsches. Finale terrienne aux accents mentholées

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 2026 et 2042

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques