walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Bruno LORENZON - CHAMPS MARTINS CARLINE 2023 - Mercurey 1er cru

75 cl Rouge Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Mercurey 1er cru



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 96/100

Bruno Lorenzon : une référence de la Côte Chalonnaise
Le Domaine Bruno Lorenzon est une propriété viticole de référence située à Mercurey, au cœur de la Côte Chalonnaise, en Bourgogne. Depuis la reprise du domaine familial en 1997, Bruno Lorenzon s'attache à révéler le potentiel de grands terroirs bourguignons à travers des vins d'une remarquable précision. Son approche repose sur la qualité du raisin, le respect des sols et la maîtrise des élevages. Ses Mercurey rouges et blancs séduisent par leur pureté aromatique, leur profondeur et leur équilibre, tandis que ses cuvées parcellaires et ses premiers crus témoignent de la richesse des climats de la Côte Chalonnaise.

Bruno Lorenzon : un vigneron exigeant au service du terroir
Issu de la troisième génération de vignerons de sa famille, Bruno Lorenzon reprend en 1997 une propriété de 4,5 hectares à Mercurey, après avoir acquis une expérience viticole à l'étranger, notamment en Afrique du Sud et en Nouvelle-Zélande. Il développe progressivement sa propre vision du métier, fondée sur l'exigence, l'observation et la recherche de pureté. Pour lui, la qualité du vin se construit avant tout dans la vigne. Le travail des sols, la maîtrise des rendements, la sélection des raisins et l'attention portée à chaque parcelle constituent les fondements de son approche. En cave, les interventions sont pensées pour préserver le caractère du millésime et révéler l'identité du terroir, sans chercher à corriger artificiellement le vin.

Les vins rouges : profondeur, structure et pureté du pinot noir
Les vins rouges du Domaine Bruno Lorenzon sont élaborés à partir de pinot noir. Ils associent une expression précise du fruit à une structure affirmée et à des tanins travaillés avec finesse. Selon les terroirs et les millésimes, le bouquet révèle des notes de cerise, de petits fruits noirs, d'épices et parfois des nuances florales ou légèrement boisées. Les vendanges manuelles, le soin apporté au raisin et les vinifications adaptées à chaque cuvée permettent de préserver l'équilibre entre concentration et fraîcheur. Les premiers crus, notamment ceux de Champs Martin, illustrent le potentiel de Mercurey à produire des rouges complexes, profonds et capables de vieillir harmonieusement.

Les vins blancs : minéralité, ampleur et élégance du chardonnay
Les blancs du Domaine Bruno Lorenzon sont élaborés à partir de chardonnay. Ils se distinguent par leur matière, leur fraîcheur et leur longueur en bouche. Les expressions varient selon les climats : certains vins privilégient la tension minérale et les agrumes, tandis que d'autres développent davantage d'ampleur, des notes de fruits mûrs et une texture plus généreuse. Le travail précis des élevages accompagne la complexité aromatique sans masquer l'identité du raisin. Les Mercurey blancs et les Montagny premiers crus démontrent ainsi toute la diversité du chardonnay en Côte Chalonnaise.

Un travail de précision à la vigne et en cave
La philosophie du Domaine Bruno Lorenzon repose sur une viticulture attentive à la vie des sols et à l'équilibre de la plante. Le travail mécanique des sols, l'absence d'herbicides annoncée par le domaine et la maîtrise des rendements participent à cette recherche de qualité. Les raisins sont récoltés manuellement et transportés en petites caissettes afin de préserver leur intégrité. En cave, Bruno Lorenzon adapte les vinifications et les élevages au caractère de chaque vin. Il porte également une attention particulière au choix et à la conception de ses fûts, avec l'objectif de soutenir la texture et la complexité sans dominer le fruit. Cette recherche de précision, associée à une connaissance approfondie des parcelles, permet de produire des vins qui expriment leur origine plutôt qu'un style standardisé.

Domaine Bruno Lorenzon : une signature de la grande Bourgogne
Le domaine Bruno LORENZON est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 2* à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Le domaine est certifié Ecocert (biologique) et aucun herbicide n'est utilisé depuis plus de 30 ans. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Lorenzon (Mercurey, Côte Chalonnaise)

Le vin

Une des pièces de résistance du domaine, Carline Clos des Champs Martin exprime la parfaite maturité du pinot noir bourguignon. Coloré, brillant, profond, ce jus pourpre d'une telle précision dans ses arômes dont notamment la cardamome, son boisé soulignant sans déborder, ce fruit noble juteux, harmonieux, éblouissant. Il traversera le temps avec aisance et élégance. La finale sur la framboise est un délice. (RVF, millésime 2020, noté 96/100)

The 2019 Mercurey 1er Cru Clos de Champs Martin Cuvée Carline is exquisite this year, wafting from the glass with aromas of cherries and raspberries mingled with notes of cinnamon, nutmeg, raw cocoa, orange rind and potpourri. Medium to full-bodied, deep and concentrated, it's seamless and elegant, with powdery tannins and lively acids. As is routinely the case, this is a benchmark for the appellation. (Guide Parker, millésime 2019, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Bruno Lorenzon est incontestablement l'un des vignerons contemporains les plus doués de Bourgogne. Son exploitation phare de Mercurey est exemplaire, tant par la conduite de ses vignes qui peuvent atteindre une densité de 20 000 pieds à l'hectare (le double de la norme !), que par la maîtrise absolue des vinifications. Vendanges en petites caisses, foulage au pied, hygiène drastique forment ce modèle d'exigence, sous label bio. L'utilisation très adroite et progressive de la vendange entière ces derniers millésimes donne des 2017 fabuleux et prouvent une fois de plus que les vins reflètent l'âme du vigneron capable de sublimer des terroirs quand l'osmose opère. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Bruno Lorenzon a vinifié son premier millésime en 1993 puis repris les rênes du domaine familial en 2000. Son premier métier : consultant en tonnellerie, ce qui explique sa capacité à choisir, comprendre les élevages et les adapter à ses terroirs avec une précision millimétrée. Les vignes - replantées en haute densité - et la cave ont droit à la même rigueur ; les petits rendements et une vinification hors pair permettent de ciseler chaque terroir. La régularité et le souci du détail apportés à chaque vin lui ont valu une solide deuxième étoile, tant pour ses blancs que pour ses rouges. Son fils Gautier, en BTS viticulture-œnologie à Changins (Suisse), se prépare à participer à la destinée de ce domaine d'exception. Les vins : nez de brugnon et de fruits jaunes dans Les Truffières, dont la bouche pleine et sans lourdeur se montre fraîche, déliée et confortable, avec une finale nerveuse et franche. Plus de relief dans le juteux et charnu Mont Laurent, aux arômes de poire, poivre blanc et peau d'ananas. Croichots allie sève et tonus. Un vin nourrissant et chlorophyllien, tout en pureté et plénitude de saveurs. Champs-Martins se montre plus en retrait, avec une allonge mentholée en finale : ce blanc vieillira à merveille. Son alter ego rouge comporte une proportion élevée de vendange entière, et une matière franche, précise et affinée par un élevage très juste. Carline est une sélection d'une vigne de plus de 70 ans, dont le nez évoque la poudre de cacao et l'écorce d'agrumes : un vin vigoureux, profond, étoffé, à la texture raffinée et aux tanins vifs, resté sapide et friand. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Comme je l'ai écrit l'année dernière, les vins exceptionnels de Bruno Lorenzon continuent d'élargir les paramètres du possible en Côte Chalonnaise, brisant le plafond de verre qui est typiquement imposé aux vins de Mercurey ; et il a pleinement réalisé tout le potentiel du millésime 2018. Les blancs 2018 sont un peu plus démonstratifs que les 2017, plus serrés, et les rouges plus musclés ; comme le dit Lorenzon, il a embrassé le millésime plutôt que de le combattre. Mais comme l'attestent les notes de dégustation qui l'accompagnent, les résultats sont spectaculaires. Les lecteurs se souviendront que les vignes de Lorenzon sont plus cultivées que celles de ses voisins et souvent plantées à des densités plus élevées, tout en étant cultivées biologiquement - ce qui est encore très rare dans cette appellation. Les rendements ne représentent généralement qu'une fraction de ceux de ses voisins, et cela se ressent dans cette année d'abondance. Et dans la cave, une attention particulière est portée à chaque détail pour préserver la finesse et la précision des vins : les fruits sont cueillis dans de petits plateaux et conservés au frais avant d'être transformés, et Lorenzon produit ses propres barriques pour l'élevage de ses vins. Tout

cela est le fruit d'un travail acharné et continu depuis qu'il a pris les rênes de ce domaine familial en 1997. Aujourd'hui, avec Vincent Dureuil-Janthial-Bruno Lorenzon de Rully, je suis l'un des deux meilleurs vignerons de la Côte Chalonnaise et je recommande chaleureusement tous ses vins à nos lecteurs. J'espère consacrer un article plus approfondi à ce domaine à l'avenir, car Lorenzon le mérite certainement. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 96/100 note RVF
- **note guide Parker :** 95/100
- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** 1er cru
- **Vignoble :** 12 000 pieds/hectare
- **Viticulture :** Biologique certifié Ecocert, aucun herbicide utilisé depuis 30 ans
- **Vinification :** Vendanges manuelles en caissettes de 6 kg, aucune chaptalisation ni acidification, 75% de grappes entières, macération pré-fermentaire et quelques légers pigeages.
- **Elevage :** 19 mois en fûts (40% de fûts neufs), 5 mois en cuve inox, les fûts sont entièrement conçus par Bruno Lorenzon, de la sélection des bois à la fabrication du fût
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2030 et 2045
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui