BRUNO LORENZON
MERCUREY (ROOD)
"Le Chapitre"
2016

INTRO

Als intro, een uitzonderlijk enthousiaste Parker (DE wijncriticus op wereldschaal) : "Lorenzon isn't afraid to express voluble pride in his achievements, but there's simply no arguing with quality in the bottle: his red wines have few rivals in Mercurey. Purity, delineation and concentration are the watchwords here. I can only concur with the high esteem in which Lorenzon's wines are held by the French wine press and warmly encourage readers to try them. 2016 is a strong vintage at this address, classic in the best sense."

In de rangschikking van beste rode Mercurey's (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn met een score van 89 punten op # 3 (# 1 kost bijna 3 maal meer).
Maar, de 2016 jaargang scoort nog beter met 90 punten !!
Dit is een wijn die BEDUIDEND beter scoort en BEDUIDEND minder kost dan menige 1er cru van genomeerde wijnhuizen in bijvoorbeeld Gevrey Chambertin, Vosne-Romanée, Aloxe Corton.

WIJNHUIS

Bruno Lorenzon is een bijzonder gepassioneerde, bijna fanatieke wijnbouwer die zijn doorgedreven wijnkennis opdeed als consultant (flying wine maker) in o.a. Zuid Afrika, Nieuw Zeeland en Spanje en als partner in de tonnellerie van Mercurey.

Na de overname van het familiedomein in 1997, herstructureert hij het domein binnen zijn missie om topwijnen te maken (***bijna enkel voor het plezier om het te kunnen***) met een focus op zuiverheid en mineraliteit.

Kernpunten in zijn aanpak zijn:

(1) Een topwijn wordt vooral gemaakt in de wijngaard: ongewoon dichte aanplant, geen herbiciden (hij is gecertificeerd Ecocert, maar plaatst dit niet op het etiket omdat hij véél meer doet), zeer strikte rendementen, zorgvuldige pluk, etc. Hij stelt "topdruiven zijn 90% van het werk om een topwijn te maken".

(2) De eigen stijl van elke jaargang moet worden gerespecteerd.

(3) Geavanceerde apparatuur waarmee hij bijvoorbeeld, na het verblijf in eiken vaten, de wijn in de tank kan verfijnen en herwerken door te werken aan de toevoer of verwijdering van zuurstof (met gebruik van inert gas). O.a. op basis van deze tool zijn deze wijnen reeds perfect op dronk enkele maanden na botteling maar blijven ze op hun hoogtepunt gedurende 20 jaar !

BRUNO LORENZON
MERCUREY (ROOD)
"Le Chapitre"
2016

(4) Het hout voor de eiken vaten selecteert én droogt hij zelf; de vaten laat hij maken ná de oogst/ tijdens de gisting, zodat hij het oogstjaar eerst kan evalueren.

(5) Uiterst verfijnd bottelingsproces

(6) Topkwaliteit van kurk en capsule (in was)

(7) Emotie is de sleutel om een wijn opwindend te maken. Neem de tijd om te genieten van de aroma's en je gehemelte de rest te laten doen. Laat de wijn naar je toe komen

APPELLATIE

Mercurey is een appellatie in de Bourgogne (sub regio Côte Chalonnaise), op 30 km ten zuiden van Beaune. Mercurey produceert overwegend rode wijnen (van Pinot Noir). De relatief zeldzame Mercurey Blanc wijnen (van Chardonnay) vertegenwoordigen +/- 10 % van de totale productie.

De typische top Mercurey is diep van kleur, vol en heeft ook een relatief lange levensduur.

Dit is
- niet alleen het gevolg van de uitstekende terroir (Mercurey ligt immers slechts enkele tientallen km's ten zuiden van zijn beroemde buren en reproduceert de belangrijkste geologische formaties - in wijnen die véél goedkoper zijn)
- maar ook van de meer kwaliteitsgerichte appellatie wetten die dichter bij de strenge voorschriften van de Côte de Nuits en de Côte de Beaune liggen dan bij de iets meer ontspannen regels die gelden voor de rest van de Chalonnaise.

Mercurey omvat een dichte lappendeken van wijngaarden die ongeveer 650 ha glooiende klei-kalksteenheuvels bedekken, een bodem die complex en ongelijk is. Mercurey's klimaat met warme, lange zomers en relatief droge herfstmaanden zorgt voor een uitstekend groeiseizoen en oogst. De heuvelachtige topografie van de appellatie en de iets grotere hoogte geven de wijnen een zekere frisheid.

Ongeveer een kwart van de wijngaarden van Mercurey is geclassificeerd als 1er Cru, veelal gelegen in het natuurlijke amfitheater rond de dorpskern. Champs Martin (8.7 ha) is een van de beste van deze 1er Crus (zowel in rood als in wit), vooral die wijngaarden die (in het amfitheater) pal naar het Z/ ZW gericht zijn (zoals de wijngaarden voor deze wijn).

Mercurey ontleent zijn naam aan de Romeinse god Mercurius, in zijn hoedanigheid van god van de handel. Dit weerspiegelt de locatie van het dorp aan de Agrippa-weg (die in de Romeinse tijd Chalon-sur-Saône met Autun verbond).

BRUNO LORENZON
MERCUREY (ROOD)
"Le Chapitre"
2016

DRUIVENSOORTEN

100 % Pinot Noir

Pinot Noir is dé rode druif van de Bourgogne waar ze enkele van de rijkste, meest geparfumeerde wijnen op aarde geeft.

De betere Pinot Noir wijnen verenigen de heldere fruitgeuren en -smaken van framboos, aardbei, kers, veenbes en roos met een fluwelen textuur. Zij kunnen goed rijpen tot een uiterst complex geheel.

Pinot Noir is uitgeprobeerd in wijngebieden over de hele wereld waar de echte Pinot Noir charme echter niet kan gerepliceerd worden. Door deze ongrijpbare perfectie heeft rode Bourgogne obsessieve aanbidders over de hele wereld.

WIJNTYPE

Smaakvol en klassiek.
Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

GEMIDDELDE SCORE

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)

92 (Parker 92)

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Bourgogne Aujourd'hui (Dec 2013)**: Bruno Lorenzon wordt, samen met Vincent Dureuil-Janthial (top producent van vooral witte Rully), uitgeroepen tot ***"Producteur de l'Année"*** (een uitzonderlijke prestatie wetende dat andere Bourgogne producenten hun wijnen aan duizenden €'s per fles aanbieden).

- **Parker (Jul 2018)**: "A wine that would embarrass most of the appellation's premiers crus, the 2016 Mercurey Le Châpitre offers up a generous bouquet of crushed red cherries, cassis and spices. On the palate, it's medium to full-bodied, layered and succulent, with fine-grained tannins, a lovely core of fruit and a pure, transparent profile, concluding with light grip. 90 points "

- **Revue du Vin de France (Sep 2018)**: "Mûr, avec des tanins fin - 14.5/ 20 "

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt vanaf nu tot 2028 (volgens Bruno Lorenzon tot na 2036)

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):	93
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	89
- Gemiddelde score voor deze wijn:	**90**
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 3
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici (Parker)	op hoogtepunt tot 2028
- Bruno Lorenzon zelf claimt dat zijn wijnen een bewaarpotentieel hebben van > 20 jaar	op hoogtepunt tot 2036
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk (Bruno Lorenzon gebruikt top kwaliteit van kurk en capsule (in was))	excellent

BRUNO LORENZON
MERCUREY (ROOD)
"Le Chapitre"
2016

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:
- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op zijn hoogtepunt is, zal meestal ook jaren op dit niveau blijven en dan pas zeer gradueel evolueren naar een oudere wijn.
- Deze evolutie kan in positieve én negatieve zin beïnvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn
- Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn

Het beste advies is om, indien mogelijk, meerdere flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de graduele evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities)

SERVEREN BIJ

- Paddenstoelensoep
- Pâté de Chartres
- Gerookte eend met truffelmayo
- Risotto met zwarte truffel of met eekhoorntjesbrood
- Ravioli met eekhoorntjesbrood en foie gras
- Een mooi stuk gegrild gevogelte (bijv Bresse kip) met eekhoorntjesbrood en truffel en dikke frieten of een aardappel- of knolseldergratin
- Vederwild met een uitgesproken smaak (patrijs, fazant, duif, kwartel, houtsnip of parelhoen), bereid met truffel of gevuld met foie gras en truffel of gegrild met rode wijnsaus of gevuld met champignons en porto
- Ragout van fazant
- Varkensvlees met een vulling van jeneverbes, tijm, korianderzaad en fijn geraspte citroenschil
- Gegrild (Iberico) varkensvlees in look en venkelzaadjes
- Kalfsvlees met paddenstoelen
- Gegrilde lamskoteletjes met lentegroentjes
- In de oven gebakken lamsbout
- Een mooie gegrilde biefstuk bereid met rode wijn saus of morieljes of eekhoorntjesbrood en truffel of foie gras (Tournedos Rossini)
- Gegrilde eend
- Alle Bourgondische stoofschotels (bijv Boeuf Bourguignon, Coq au vin)
- Kaas: een gerijpte Morbier, Cantal, Salers, Fribourg, Gruyère

Zoals bij de meeste wijnen hou je best rekening met de leeftijd van de wijn:
- Gerijpte wijnen hebben iets meer respect nodig en overweldig je best niet met te rijke, krachtige, zoute of gekruide sauzen. Ook vermijd je best te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een mooi gerijpte wijn
- Kies dan best een recept uit bovenstaande suggesties op basis van vooral goede basis-ingrediënten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken.

PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe.
Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.

BRUNO LORENZON
MERCUREY (ROOD)
"Le Chapitre"
2016

PROEFNOTITIES

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

© Vina Mundi - www.vinamundi.be

BRUNO LORENZON
MERCUREY (ROOD)
"Le Chapitre"
2016

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

© Vina Mundi - www.vinamundi.be