

BRUNO LORENZON
MERCUREY (WIT)
1er Cru "Les Champs Martin"
2016

INTRO

Als intro, een uitzonderlijk enthousiaste Wine Advocate/ Parker (DE wijncriticus op wereldschaal) : " Lorenzon is niet bang om op een zeer vlotte wijze zijn trots uit te drukken over zijn prestaties, maar er is gewoon geen twijfel mogelijk over de kwaliteit in de fles: zijn witte wijnen hebben GEEN rivalen in Mercurey. Zuiverheid, duidelijke afbakening en concentratie zijn hier de sleutelwoorden. Ik kan alleen maar instemmen met de hoge achting van de Franse wijnpers over Lorenzon's wijnen en wil mijn lezers van harte aanmoedigen om ze te proberen. 2016 is een sterke jaargang op dit adres, klassiek in de beste zin " .

In de rangschikking van beste Witte Mercurey's (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn met een score van 90 punten inderdaad op # 1.

Maar, de 2016 jaargang scoort nog beter met 94 punten !!

Dit is een wijn die BEDUIDEND beter scoort en BEDUIDEND minder kost dan menige grand cru van genomeerde wijnhuizen in bijvoorbeeld Puligny Montrachet en 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 zijn wijnen reeds perfect op dronk enkele maanden na botteling maar blijven ze op hun hoogtepunt gedurende 20 jaar !



BRUNO LORENZON
MERCUREY (WIT)
1er Cru "Les Champs Martin"
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.



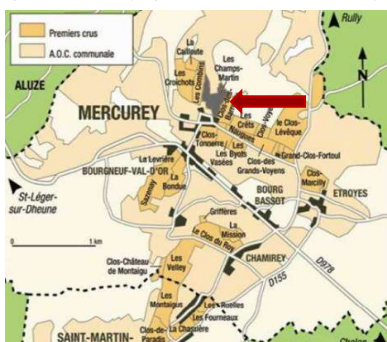
De typische top Mercurey is diep van kleur, vol en heeft ook een relatief lange levensduur.

Dit is

- niet alleen het gevolg van de uitstekende terroir (Mercurey ligt immers slechts enkele tientallen km's ten zuiden van zijn beroemde burens 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 amfiteater 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 amfiteater) 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 (WIT)
1er Cru "Les Champs Martin"
2016

DRUIVENSOORTEN

100 % Chardonnay

Chardonnay is 's werelds beroemdste witte wijndruif en ook een van de meest aangeplante. Hoewel de meest gewaardeerde Chardonnay wijnen die van Bourgogne en Californië zijn, worden er ook mooie Chardonnay's gemaakt in Italië en een aantal Nieuwe Wereld landen

Veel Chardonnay-wijnen hebben een hoge aromatische complexiteit te verklaren door

(1) De tussenkomsten van de wijnmaker (malolactische gisting geeft opvallende boterachtige aroma's/ gisting en/ of rijping in eiken vaten geeft tonen van vanille, rook en hints van zoete specerijen/ langer contact met de geperste druiven biscuit en deegachtige aroma's)

(2) De druif zelf (de fruitige aroma's en smaken). In

- warme streken (Californië, Chili en veel van Australië) veelal tropisch fruit (banaan, meloen, ananas etc)

- gematigde streken (zoals de Bourgogne of het noorden van Nieuw-Zeeland) steenfruit (perzik, nectarine en abrikoos)

- de erg koele Chardonnay-wijngaarden (Chablis, Champagne en Duitsland) aroma's van groene appel.

(3) De bodem in de wijngaard (zoals krijt, natte stenen en gemalen schelpen) die de minerale eigenschappen creëert in Chablis, de meest beroemde mineraalachtige Chardonnay-wijn.

Chardonnay is populair bij wijnproducenten:

- populair bij vele wijn drinkers, dus een betrouwbare afzetmarkt

- relatief hoge opbrengsten

- groeit in een breed spectrum van klimaten (Chablis heeft de grootste uitdagingen omwille van de lentevorst)

- stelt geen hoge eisen aan de wijnmaker.

Chardonnay wordt gebruikt voor een breed assortiment van wijnstijlen, nl voor de droge wijnen hierboven beschreven maar ook Champagne en andere mousserende wijnen en zelfs voor zoete ijswijn in Canada.



WIJNTYPE

Rond, boterig en complex

Dit wijntype wordt gekenmerkt door fruit (abrikoos, gestoofd fruit), noten (amandel, kokosnoot), vanille, boter. Het samenspel tussen eiken vaten en fruit geeft deze wijnen een complex karakter en het vermogen om te ouderen.

Bijvoorbeeld Bourgogne, Chenin Blanc, oudere Rioja

GEMIDDELDE SCORE

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



94 (Parker 94)

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):** " De 2016 Mercurey 1er Cru Les Champs Martin is **spectaculair**, een bewijs van zowel Lorenzon's talent en toewijding als van het potentieel van de witte wijnen van Mercurey. Een bruisend bouquet van citroenolie, verbena en knapperige appel- en mangoschil. In de mond een volle, multidimensionale en expansieve structuur met een milde en gelaagde textuur die een mooi evenwicht maakt met zijn fris aroma. Een **overweldigende** concentratie en afdronk. Deze wijn scoort moeiteloos als **de top voor deze appellatie. 94 punten** " [*"The 2016 Mercurey 1er Cru Les Champs Martin is spectacular, a testament both to Lorenzon's talent and dedication and to the potential of this appellation's white wines. Unfurling in the glass with a vibrant bouquet of lemon oil, verbena, crisp apple and mango skin, it's full-bodied, multidimensional and expansive, with textural generosity and layering that belies its crisp nose, displaying superb concentration and length. Effortless and unforced, this wine is about as good as Mercurey blanc gets. 94 points "*]

- **Revue du Vin de France (Sep 2018):** " Zacht van structuur. Reflecteert op een verfijnde wijze het gebruik van eiken barriques. Gewaardeerd om zijn amplitude, omvang en zijn licht zure minerale bitters - 15/ 20 " [*"Tendre en texture, habillé d'un boisé fin, apprécié pour son amplitude et ses amers minéraux acidulés - 15/ 20"*]

BRUNO LORENZON
MERCUREY (WIT)
1er Cru "Les Champs Martin"
2016

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):	95
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	90
- Gemiddelde score voor deze wijn:	94
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 1
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici	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

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 optimalisatie 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

- Krab met zalmeitjes
 - Petits fours met zalm of met cantharellen
 - Paddenstoelensoep
 - Wit van prei, paprika en Franse saus
 - Coquilles Saint Jacques en croûte (in bladerdeeg)
 - Zalmcarpaccio met romige knolselder
 - Scampi met een roomsausje
 - Oeuf en cocotte met morieljes en Parmezaan-room
 - Omelet met cantharellen of met parmezaan
 - Kreeft met botersaus en frietjes
 - Kreeft met tomaat, prei en mascarpone
 - Sole meunière
 - Gegrilde tonijn op zoete ui met aceto balsamico
 - Kabeljauw met avocado, scampi en parmesaan in de oven
 - Zeebaars in de oven
 - Zalm met venkel en prei gratin
 - Geroosterde kip met een romig sausje
 - Stoofpotje van kip en paddenstoelen in een roomsaus
 - Vol-au-vent
 - Iberico varkenskotelet met een gratin van venkel en prei
- SPECIFIEK ASPERGES:
- Asperges op Vlaamse wijze (een gezonder en lekkerder recept)
 - Gegrilde asperges met parmesan en crumble van parma hesp
 - Tonijntartaar met asperges in parmezaanroom

- SPECIFIEK KAAS: Crottin du Morvan, Cosne du Port Aubry, Dôme de Vézelay, Cîteaux (van Cîteaux Abbey), Comté

PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een 5-tal 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 (WIT)
1er Cru "Les Champs Martin"
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:

BRUNO LORENZON
MERCUREY (WIT)
1er Cru "Les Champs Martin"
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: