

# Bruno LORENZON

## ORAISON BOURGUIGNONNE

*Dans son amphithéâtre de Mercurey, Bruno Lorenzon délivre un cours magistral. Il met en lumière les terroirs de cette Côte chalonnaise reléguée en 2<sup>e</sup> division bourguignonne par les esprits chagrins malgré des climats à la hauteur. Ce fringant quinquagénaire s'emploie chaque jour à le prouver et il n'a pas dit son dernier mot.*

PAR LÉA DELPONT  
PHOTOS JON WYAND

Il est allé au bout du monde pour voir ce qu'il avait sous les yeux, ou plutôt sous les pieds : son terroir de Mercurey. En 1989, Bruno Lorenzon avait 23 ans, un BTS viti et un diplôme Sup de Co en poche. Il a pris le large, direction la Nouvelle-Zélande et l'Afrique du Sud, pour dispenser aux *winemakers* de l'hémisphère Sud ses conseils œnologiques auréolés du prestige bourguignon. Le globe-trotter est rentré en 1992, vacciné contre l'utilisation des intrants en vinification. Mais l'heure n'était pas encore venue de reprendre le domaine familial, déjà mis à l'abri des désherbants par son père.

Bruno Lorenzon suit donc Nicolas Tarteret dans l'aventure de la Tonnellerie de Mercurey. Il voyage cinq mois par an pour vendre, des États-Unis à l'Australie, des fûts quasiment sur mesure, confortant à





BRUNO LORENZON

chaque étape son opinion sur la supériorité du patrimoine familial. En 1997, son père, à 60 ans tout rond, lui passe les rênes. Avec les vignes, il lui laisse sa maison, au cœur de Mercurey. Pas une opulente demeure comme celles, nombreuses, qui témoignent du riche passé du village au XIX<sup>e</sup> siècle. Plutôt une ferme coquette, embellie et entretenue pierre à pierre par ses occupants.

Aujourd'hui, le vigneron de 53 ans est saisi d'émotion à chaque occasion de présenter ses vins. *"Derrière chaque bouteille, il y a un siècle d'Histoire."* Elle commence avec un arrière-grand-père italien arrivé de Vénétie. À force de travail, chaque génération parvient à amasser un lopin de terre : des parcelles du meilleur tonneau à un jet de bouchon du clocher du XI<sup>e</sup> siècle, 7 hectares situés sur le coteau exposé au sud dans le saisissant amphithéâtre naturel de Mercurey – *"le berceau de l'appellation"*, souligne Bruno Lorenzon, remonté contre les extensions *"aberrantes"* survenues dans les années 1970. Selon lui, les 700 hectares de la deuxième plus grande AOP bourguignonne après Chablis sont *"loin de tous mériter l'appellation"*. Un tel discours ne lui vaut pas que des amis dans la commune. Le Mercureen deux fois plus demandé qu'il n'a de bouteilles s'en moque, laissant libre cours à une sincérité sans filtre, dans ses colères comme ses enthousiasmes. Sans Twitter ni Facebook et avec un site Internet en friche depuis 2010, il a créé l'envie autour de lui (y compris de la part des jaloux).

Son style emprunte à sa passion pour le sport. L'ancien joueur de rugby désormais adepte de courses cyclistes juge les vins à l'aune de leur musculature allongée et déliée. À la manière des athlètes, ils doivent être fins sans être

maigres, puissants sans être lourds. L'inverse de la gonflette californienne. Surtout pas de dopage (ni acidification ni chaptalisation). Il prend les millésimes comme ils viennent, avec l'œil du coach sur les dispositions naturelles du champion de l'année : *"2011, à 11,8°, était remarquablement équilibré, un marathonnien. 2017 était un triathlète, 2018 un sumo empâté, un enfant trop gâté, joufflu, qui avait besoin de faire du sport."*

Il ne peut s'empêcher de ronger son frein, cantonné en 2<sup>e</sup> division dans la Côte chalonaise. *"En Bourgogne, là où la qualité des vins varie de 1 à 5, l'échelle des prix varie de 1 à 200, sans rapport avec la réalité."* À la fois frustré et challengé, il rêve d'en découdre avec la Côte-d'Or, *"habile à entretenir son entre-soi et sa descendance à l'égard de tout ce qui vient du sud de Santenay"*.

Imprégné d'un siècle de culture paysanne, l'ambitieux de Mercurey tire sa fierté d'un labeur de titan, 750 heures de travail manuel par hectare. Son petit domaine s'étend sur des parcelles aux deux tiers classées en premier cru : Clos des Barraults, Les Combins, Les Croichots et surtout Champs Martin. La moitié de ses vignes courent dans ce très beau climat. À l'œil nu, on perçoit la blancheur des marnes calcaires de cette combe irradiée par le soleil couchant. Un grand terroir à blanc dans une appellation à 90 % rouge. Le domaine produit 30 % de chardonnay sur Mercurey : une incongruité qui se mue en évidence dans un verre de Champs Martin 2017, fulgurance ascensionnelle d'ananas, poivre blanc et mandarine. Quant à la longueur, ce vin est un champion de triple saut. Une impulsion et il décolle. La proportion de blanc atteint même 60 % de la production totale avec 3 hectares supplémentaires acquis récemment à Montagny. Le premier cru Les Truffières



IMPRÉGNÉ D'UN SIÈCLE DE CULTURE PAYSANNE, IL TIRE SA FIERTÉ D'UN LABEUR DE TITAN, 750 HEURES DE TRAVAIL MANUEL PAR HECTARE.



DANS UNE APPELLATION À 90 % ROUGE, IL PRODUIT 30 % DE BLANC. MÊME SES PINOTS S'INSPIRENT DU CHARDONNAY DANS LEUR VERTICALITÉ.

2017 est une effusion scintillante de brugnion et de rhubarbe, qui s'achève dans la salinité.

Même ses pinots noirs s'inspirent du chardonnay dans leur verticalité. Six semaines de cuvaison en grappes entières pour le premier cru Carline Clos des Champs Martin ne laissent aucune trace d'extraction. Les tanins sont lissés, polis comme une peau de bébé dans un nectar de mûres sauvages – celles dont les arômes se méritent en se griffant les mains – et de cerises chocolatées cueillies sur une forêt-noire.

Le quinquagénaire est à l'image de son terroir solaire : à fleur de peau, latin. *“Je ne suis pas académique”* est l'expression, sur un ton d'excuse, qui revient le plus souvent dans sa bouche. Il suffit de regarder ses vignes : elles dépassent leurs voisines de deux têtes. Dès 1998, il a entrepris de remonter les palissages de 1,10 mètre à 1,70 mètre pour augmenter la surface foliaire et par conséquent la photosynthèse. Mais pas sans entretenir cet abondant ramage : il fait la chasse aux feuilles secondaires qui créent des foyers d'humidité et tisse les longs rameaux dans les fils pour former un treillis aéré. Cette végétation 40 % plus fournie alimente à plein régime la maturation des baies, tout en offrant son ombre portée un peu lâche sur le rang d'à côté, *“afin de protéger les raisins de la brûlure directe du soleil”*. Mieux : chaque grappe, sous une feuille, dispose de son petit parasol personnel. Il abandonne cette année le label bio, *“trop laxiste sur certains aspects essentiels et tâtillon sur des babioles”*.

Dans les nouvelles plantations, il a poussé la densité jusqu'à *“14 000 voire 20 000 pieds par hectare, inspiré par les anciennes vignes en foule, dans la mesure du possible pour passer le tracteur”*. Tracteur,

il faut le dire vite : trois enjambeurs arachnéens, hauts sur pattes, sans suspensions ni cabine, à peine un siège déporté sur le côté, qui *“ne pèsent pas plus qu'un cheval”*.

Cet implacable travail d'agronomie prophylactique se termine par des vendanges manuelles méticuleuses. Les grappes déposées comme des pêches dans des caissettes de 6 kilos ne tombent jamais dans un seau ou une hotte, où elles s'écraseraient. *“À 35 hectolitres par hectare, autant dire que mon modèle économique n'est pas flamboyant, mais je n'entends pas faire de concession”*, revendique le perfectionniste enthousiaste. Une espèce d'autant plus redoutable qu'elle se galvanise de la tâche qui s'annonce. Sauf au chai, où il s'agit au contraire d'intervenir le moins possible. Les cuves miniatures pour une production de 40 000 bouteilles, reconnaissables à leur long col et leur sceau de cire couleur chocolat, ont des airs de dinette. Assemblages de fractions de parcelles repérées sur des veines spéciales, la pièce 13 pour les blancs, et la pièce 15 pour les rouges, comptent moins de 1 000 flacons.

Dans la cave voûtée, les fûts portent ses initiales. Une fois par an, il loue la Tonnellerie de Mercurey pour fabriquer ses propres tonneaux, dans des merrains séchés chez lui durant trois ans. Ce n'est pas trahir un secret de dire qu'il privilégie une chauffe très douce. Après douze mois de fût, le bois est imperceptible dans les blancs comme les rouges, à la structure fuselée. *“Le goût du chêne est une vulgarité”*, dit-il.

Voudrait-il produire plus qu'il ne le pourrait pas, limité par la taille de sa cave – de celles qu'on n'abandonne jamais, à la température et l'hygrométrie parfaites. *“De toute façon, 10 hectares, c'est la limite pour un seul homme”*, concède-t-il, lucide sur sa douce folie... ➤ (Bon à savoir, page 169)

