

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Mont Laurent - 2018



Dans la famille Lorenzon, voici le dernier-né : un tout nouveau premier cru commercialisé pour la première fois cette année ! Un évènement d'autant plus notable que Bruno nous faisait part, lors de notre rencontre en février dernier, qu'il n'avait plus du tout l'intention d'agrandir à nouveau le domaine. Il considère, en effet, qu'avec 10 hectares, il a atteint la limite de ce qu'il peut mener de front, avec son équipe, en maintenant le niveau d'exigence qui est le sien. Un niveau d'exigence, il est vrai, tout à fait hors-normes... mais ça, nous n'allons pas nous en plaindre : c'est à ce prix que Bruno nous régale avec des cuvées de très haute tenue qui n'ont quasiment pas d'équivalent sur la Côte Chalonnaise...

Ce superbe Mont-Laurent nous en fait lui aussi une démonstration époustouflante de grâce et de maîtrise ! Situé dans la partie septentrionale de la zone d'appellation, ce tout petit climat surplombe fièrement le village de Buxy, bénéficiant d'une orientation idéale au levant. Ici, le substrat argilo-calcaire rencontre en sous-sol des étages de marnes kimméridgiennes qui ne sont pas sans rappeler certains grands terroirs chablisiens. Une parenté que l'on va d'ailleurs percevoir lors de la dégustation, où de fins accents marins se mêlent à un fruité particulièrement franc et charnu.

Il faut dire que les conditions estivales de 2018 (couplées, bien sûr, au soin extrême qu'il porte à la conduite de la vigne) ont permis à Bruno de récolter un raisin « juste parfait » : avec un alcool potentiel de 12.8° et un PH de 3.25, il avait de quoi se réjouir pour ce premier millésime !

Qualité exceptionnelle de la récolte, vinification sans aucun autre intrant qu'une dose infinitésimale de soufre à la vendange, élevage de haute précision dans des fûts spécialement conçus et fabriqués (avec des chauffes plutôt légères) par Bruno et son maître-tonnelier, affinage du vin pendant 4 mois supplémentaires en cuves inox : tous les éléments sont réunis pour que ce superbe Mont Laurent se présente aujourd'hui sous un profil particulièrement lumineux et charmeur.

On aime l'harmonie gourmande de son bouquet où l'on virevolte entre fleurs blanches, mimosa, pêche, brugnon, beurre frais, noisette pilée, crème de fruits blancs délicatement vanillée, relevés d'une touche épicée évoquant le poivre et la racine de gingembre. Texturé et charnu en entame, il se resserre en milieu de bouche, fuselé par une minéralité saline et subtilement iodée qui apporte tonicité et sensation de fraîcheur. On finit sur un registre épicé qui prolonge la finale et nous fait saliver.

Voici incontestablement un très beau vin de gastronomie que l'on imagine fort bien sur un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc. A

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

moins que l'on opte pour une blanquette de poissons, de volaille ou de veau : à vous de choisir !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Mont Laurent - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à doré

Nez : Harmonieux et gourmand : fleurs blanches, mimosa, pêche, brugnon, beurre frais, noisette pilée, crème de fruits blancs délicatement vanillée, relevés d'une touche épicée de poivre et de racine de gingembre

Bouche : Texturée et charnue en entame, la matière se resserre en milieu de bouche, fuselée par une minéralité saline et subtilement iodée qui apporte tonicité et sensation de fraîcheur.

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc. A moins que l'on opte pour une blanquette de poissons, de volaille ou de veau.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2028.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Montagny 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique