

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2020



Si le chardonnay occupe traditionnellement une place de choix dans le vignoble de la famille Lorenzon, celle-ci est encore montée en puissance avec la récupération (par héritage puis par acquisition) de 3 hectares supplémentaires sur quelques-uns des meilleurs terroirs de Montagny, une appellation dédiée aux blancs, un peu plus au Sud de la Côte Chalonnaise. Si bien qu'aujourd'hui, les blancs représentent 60% de la production au Domaine.

La précision et la subtilité de ce vin, tout comme son éclat fruité, son élégance florale et son énergie incomparable, nous montrent le niveau exceptionnel de maîtrise atteint par Bruno : il a manifestement tout compris de ce terroir pourtant différent de ces « terres d'origine » et place clairement cette cuvée au sommet de l'appellation.

Le climat des Truffières occupe une position privilégiée au cœur du coteau central de l'appellation, juste à l'Ouest du village de Montagny-Les-Buxy. Bénéficiant d'un substrat très calcaire et d'une exposition majoritairement orientée au Sud-Est, les vignes, qui appartiennent à son épouse, ont été converties en Bio par Bruno. Elles sont aujourd'hui cultivées, sur un peu moins d'un hectare, comme un véritable jardin : travail régulier des sols, un rognage très haut (à 1,80 environ) pour favoriser la photosynthèse, une maîtrise de l'expansion foliaire et de l'aération des grappes avec un soin d'orfèvre et bien sûr, cette-même obsession de vendanger au jour J, au moment où les équilibres sont à l'optimum que pourra donner chaque millésime, sans jamais chercher à en nier l'identité propre. L'état sanitaire, la concentration et les équilibres sucres-acidités sont d'autant plus importants pour Bruno qu'il a banni depuis plus de 20 ans déjà tout intrant œnologique : ni levurage, ni chaptalisation, ni acidification, ici, seul le raisin commande !

Dès le premier nez, expressif et lumineux, on retrouve une myriade de notes délicatement épicées parmi lesquelles on retient la noix de muscade, le cumin et le poivre blanc. D'une complexité bluffante, l'horizon aromatique s'ouvre également sur des expressions de petites fleurs champêtres, et des notes de fruits à chair jaune et blanche, d'abricot, d'ananas et de jus de pêche. Une once d'agrumes, entre citron jaune et pamplemousse, vibronne maintenant au-dessus du verre. Un boisé gracile doublé d'une nuance de réglisse densifient encore le bouquet et le portent plus haut.

La bouche paraît nervurée, irriguée par un jus incroyablement énergétique. On croque dans la chair vibrante d'agrumes frais et juteux. L'acidité fringante et parfaitement ajustée de la groseille à maquereau, de la mirabelle et de la mandarine précède des saveurs de fruits exotiques,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

entre mangue et fruit de la passion. Ces expressions, à la fois suaves et toniques, sont parcourues d'un voile délicat de zeste confit de citron. Une amertume classieuse et quelques notes fumées pointent enfin leur nez, pour allonger une finale saline et délicatement réglissée. On en redemande !

Des filets de merlan panés aux asperges à la ciboulette ou une sole tout simplement grillée conviendront parfaitement à ce fabuleux Montagny 1er Cru, taillé pour une belle garde.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune lumineux

Nez : Fin, énergique : craie humide, œillets, marguerites, petites fleurs blanches et violette, la poire, la pêche blanche, l'abricot ou l'ananas, une touche sensuelle de pignon de pin et d'amande douce, citron, pamplemousse, une note anisée, bâton de réglisse

Bouche : Droite et tendue, animée par une arête saline ! On retrouve les fins amers des écorces d'agrumes, mais aussi un fruité savoureux et acidulé autour du fruit de la passion et de la mangue verte. Finale épicée, vibratoire et très longue.

Accords mets-vins : Une sole juste grillée ou meunière. Une merlan Colbert. Des langoustines rôties et flambées.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Montagny 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique