

## Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2018 - blanc



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 l'appellation 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 empreinte minérale d'une rare percussion, 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 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 de l'exposition au Levant (la plus qualitative ici), 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 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 en nier bien sûr les caractéristiques. 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 !

Au final, après un élevage haute-couture déjà incroyablement fondu, ce 1<sup>er</sup> Cru Les Truffières nous enchante par sa belle sophistication aromatique entre éclat du fruit et fraîcheur minérale. Ici, les notes de craie, de poudre de riz, de poivre blanc et de gingembre, et même une légère nuance iodée, se mêlent à des arômes de pépin de pomme, de poire Conférence et de noyau de pêche. On remarque aussi une présence vivifiante des agrumes, sur le pamplemousse et la mandarine. Quelques touches subtiles de fleurs blanches et de fenouil soulignent élégamment une agréable sensation de fraîcheur. Quel éclat !

La bouche n'est pas en reste, animée de bout en bout par une arête minérale et saline qui n'a de cesse d'exciter les papilles, et, plus globalement, de mettre tous nos sens en éveil ! On retrouve la tonicité et

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

les fins amers des écorces d'agrumes, mais aussi un fruité particulièrement savoureux, entre poire, prune jaune et pêche blanche, ainsi qu'une dimension épicée, voire empyreumatique, qui prolonge la finale avec énergie et assurance. Une des plus belles et intenses expressions de Montagny que nous ayons goûtées depuis bien longtemps. Bravo !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2018 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune lumineux

**Nez** : Gourmandise du fruit et fraîcheur minérale : craie, poudre de riz, embruns, poivre blanc, gingembre. Pépin de pomme, poire, noyau de pêche. Ecorces d'agrumes. Fleurs blanches, fenouil.

**Bouche** : Animée par une arête minérale et saline ! On retrouve les fins amers des écorces d'agrumes, mais aussi un fruité savoureux, entre poire, prune jaune et pêche blanche. Finale épicée, empyreumatique et très longue.

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



### Conseils de service

**À consommer** :  
Entre 2021 et 2028 au moins.

**Température de service** : 12 à 13°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Montagny 1er Cru

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique