

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2020 - 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 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, sa subtilité 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 !

Au final, après un pressurage long et extrêmement précis en grappes entières, « à la champenoise », puis un élevage haute-couture déjà parfaitement intégré, ce 1er Cru Les Truffières nous enchante par sa finesse aromatique et la prodigieuse énergie qu'il dégage. Les notes de craie se mêlent à la subtilité florale des œillets, des petites fleurs blanches et de la violette. L'éclat et la gourmandise du fruit évoquant la poire, la pêche blanche, l'abricot ou l'ananas sont soulignés par une touche sensuelle d'amande douce et de pignon de pin. Les agrumes ne sont jamais loin, autour du citron et du pamplemousse : ils soulignent la fraîcheur de ce Montagny, tout comme les notes anisées et réglissées qui planent au-dessus du verre. Quel éclat !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche n'est pas en reste, animée de bout en bout par une arête 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 les fins amers du citron et de la mandarine, mais aussi un fruité acidulé rappelant le fruit de la passion ou la mangue verte. La tension est magnifique, le vin vibre littéralement sur le palais tout en restant constamment expressif et savoureux. Une des plus belles et intenses expressions de Montagny, au potentiel de garde d'au moins 10 ans. Idéal sur une sole grillée ou un merlan Colbert. Bravo !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



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 :
Entre 2023 et 2032 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