

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2021 - 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 fraîcheur et son énergie incomparable, nous montrent le niveau exceptionnel de maîtrise atteint par Bruno : il a manifestement tout compris de ce terroir 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 !

La parcelle des Truffières s'en sort un peu mieux que d'autres après le gel d'avril 2021, affichant un rendement de 18 hectolitres par hectare : c'est bien sûr très faible, mais tout de même le double que ce qu'a donné la vigne voisine du Mont-Laurent par exemple... 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, sa fraîcheur aromatique et l'énergie qu'il dégage.

Au nez, les notes de craie humide et d'argile fraîche se mêlent aux herbes fines, persil et cerfeuil en tête, à la réglisse, aux fleurs blanches et à un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

soupçon de violette. Les zestes d'agrumes, autour du citron jaune, du pomelo et du kumquat, entament une entraînante sarabande autour d'un cœur de fruits frais parmi lesquels on reconnaît la pêche blanche, la prune verte et la poire. Une note de beurre fondu vient souligner la gourmandise de l'ensemble.

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, tout comme les agrumes à l'acidité juteuse et dynamique : on pense au citron vert et à la clémentine de Corse, mais aussi à la pomme Granny, au kiwi ou encore au fruit de la passion. Les contours de bouche sont admirables de précision : la matière est à la fois dense et élastique, resserrée par un grain salin et de nombreuses saveurs épicées, revigorantes, qui s'affirment au fil de la dégustation. On pense à la baie de genièvre, au poivre vert et à la cardamome. L'intensité et la puissance de la finale sont impressionnantes : la roche calcaire est maintenant omniprésente, apportant une sapidité hors du commun.

Après 3 ans de cave, ce superbe Montagny 1^{er} Cru Les Truffières brillera sur un haddock à l'Anglaise, une lotte en blanquette safranée ou encore un lapin à la sauge et au citron. Côté fromage, misez sur un Valençay ou un chèvre de Sainte-Maure.

Succulent.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflet doré

Nez : Fraîcheur et densité : craie humide et argile fraîche, herbes fines, persil et cerfeuil en tête, bâton de réglisse, fleurs blanches et violette, zeste de citron, pamplemousse et kumquat, pêche blanche, prune verte et poire. Une note de beurre fondu

Bouche : Droite et tendue, animée par une arête saline et un fruit acidulé mêlant citron vert, clémentine de Corse, pomme Granny, kiwi ou fruit de la passion. Dense mais élastique. Finale très épicée (cardamome, poivre, genièvre)

Accords mets-vins : Un haddock à l'Anglaise, une lotte en blanquette safranée ou encore un lapin à la sauge et au citron. Côté fromage, misez sur un Valençay ou un chèvre de Sainte-Maure



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Montagny 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique