

## Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2022 - 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.

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. Il bénéficie d'un substrat très calcaire où se mêlent des argiles ferrugineuses aux reflets violacés. Il est majoritairement orienté 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 mètre 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, ce souci constant 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 !

Le premier nez, d'une justesse épatante, délivre de délicates fragrances florales. On sillonne parmi les arbres fruitiers d'un verger en fleur, dans une prairie aux effluves de fleurs blanches et jaunes. Quelques épices douces, noix de muscade et cannelle en tête, viennent se poser sur ce premier horizon olfactif. On perçoit le poivre blanc avant le surgissement attendu de notes dynamiques de pomme Reinette ou Granny, de noyau de pêche, d'orange et de citron vert. A l'aération, une note plus estivale d'abricot bien mûr vient caresser nos sens. L'élevage, d'une grande subtilité, enrobe l'ensemble d'une fine touche toastée.

Si on retrouve en attaque quelques épices pointues ainsi que des agrumes vivifiants, parmi lesquels on reconnaît le zeste d'un pamplemousse, on se régale aussi de saveurs de fruits confits qui rendent le milieu de bouche plus ample, presque crémeux. On savoure la mirabelle et la mangue. Mais

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

c'est bien la trame acidulée fringante qui anime le vin en permanence, rappelant le jus d'un citron jaune ou d'une orange maltaise. Une amertume zestée précède quelques notes empyreumatiques. La finale, nerveuse, accrocheuse, s'avère joliment saline, complétée d'une touche anisée. Les sens sont constamment sollicités par ce jus complexe et dynamique.

Il brillera sur une sole meunière, un gratin de fruits de mer, 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. Grand vin !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2022 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Jaune lumineux

**Nez :** Fin, énergique : verger en fleur, fleurs blanches et jaunes, noix de muscade, cannelle, poivre blanc, pomme Reinette ou Granny, noyau de pêche, orange et citron vert, abricot bien mûr, fine touche toastée.

**Bouche :** épices pointues et agrumes vivifiants en attaque, milieu de bouche plus ample, presque crémeux (fruits confits), une trame acidulée anime le vin en permanence, note empyreumatique. Finale, nerveuse, accrocheuse, saline, complétée d'une touche anisée.

**Accords mets-vins :** sur une sole meunière, un gratin de fruits de mer, 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 :**

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034 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