

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Mont Laurent - 2022 - blanc



La superbe collection de crus signés Lorenzon s'est agrandie depuis 2018 d'un nouveau 1er Cru à Montagny, le Mont Laurent, superbe monopole de deux hectares. Nous le retrouvons avec plaisir cette année, sur un magnifique millésime 2022 ayant donné naissance à un vin plein et séveux, au bouquet floral profond et délicat, au fruit gourmand et éclatant ciselé par une trame minérale d'une grande fraîcheur.

Chez le très perfectionniste Bruno Lorenzon, les nouvelles cuvées n'ont pas vocation à se multiplier : Bruno considère, en effet, qu'avec 10 hectares en exploitation, il a atteint la limite de ce qu'il peut mener de front, avec son équipe, en maintenant le niveau d'exigence qui est le sien, en matière d'agronomie et de viticulture en particulier. Un niveau d'exigence, il est vrai, tout à fait hors-normes puisque le Domaine compte plus d'une personne et demie par hectare cultivé, un record ou presque... C'est à ce prix que Bruno nous régale avec des cuvées de très haute tenue qui n'ont quasiment pas d'équivalent sur la Côte Chalonnaise...

Situé dans la partie septentrionale de la zone d'appellation, ce tout petit premier cru de deux hectares environ, planté de vignes d'une quarantaine d'années, occupe une position de haut de coteau : il surplombe fièrement le village de Buxy et bénéficie d'une orientation idéale au levant. Le substrat argilo-calcaire rencontre en sous-sol des étages de marnes kimméridgiennes qui ne sont pas sans rappeler certains grands terroirs chabliens. Une parenté que l'on va d'ailleurs percevoir lors de la dégustation, où l'intense empreinte des calcaires se mêle à un fruité particulièrement expressif et tonique.

Rendements limités et qualité des équilibres des fruits, vinification sans aucun autre intrant qu'une dose infinitésimale de soufre à la vendange, élevage de haute précision dans de grands fûts, spécialement conçus et fabriqués (avec des chauffes plutôt légères) par Bruno et son maître-tonnelier, affinage du vin pendant 4 mois supplémentaires en cuves inox : tous les éléments sont réunis pour que ce Mont Laurent se présente aujourd'hui sous un profil particulièrement juste et précis.

Le nez s'ouvre sur un bouquet floral profond et aérien, qui se révèle par strate au fur à mesure de l'aération. On retrouve la fraîcheur de l'acacia, du tilleul juste éclos, des fleurs du verger et une petite pointe mentholée. Autant de notes drapées dans l'éclat gourmand et la sensualité de la poire bien mûre, du coulis d'abricot, de la pêche blanche juteuse et de la peau d'ananas. De fins arômes toniques de citron vert, de bergamote et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pomelo dynamisent l'ensemble, où percent quelques notes d'élevage très douces sur la noisette fraîche et l'amande effilée. Un souffle frais s'élève maintenant du verre, apportant des notes délicates et toniques de verveine, de jeune pousse de coriandre, de bâton de réglisse. Et puis le sol se rappelle à nous, avec des parfums calcaires poudrés légèrement iodés qui tendent le vin, twistés de notes épicées évoquant poivres et piments frais. On est conquis par ce bouquet aux équilibres remarquables.

La trame séveuse du jus caresse le palais : le raffinement du toucher de bouche force l'admiration. L'expression minérale s'impose et structure le vin, avec ses beaux amers salins et poivrés, enrobés de fruits gourmands rappelant les fruits à noyau, le jus d'ananas, la pomme Reinette et la poire Conférence juteuses. L'acidité citronnée donne allant et fraîcheur au milieu de bouche. On pense aussi à des zestes de pamplemousse et de mandarine. Tandis qu'une once de noix de muscade et une touche briochée soulignent l'impeccable confort de bouche de ce Montagny de haut vol. La longueur de la finale aux notes fumées et pimentées impressionne. Ce 1^{er} Cru joue décidément dans la cour des grands. Lumineux !

Terre ou mer, tout conviendra à ce beau vin de gastronomie. Il sublimera aussi bien des ris de veau à la crème ou en terrine, une volaille de Bresse pochée et sa sauce aux champignons ou une blanquette de veau qu'un homard cuisiné en navarin, un bar en croûte de sel, un turbot ou une truite meunière.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Mont Laurent - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet doré

Nez : profond, aérien : acacia, tilleul, fleurs du verger, note mentholée, poire, coulis d'abricot, pêche blanche, peau d'ananas, citron vert, bergamote, pomelo, noisette, amande, verveine, coriandre, bâton de réglisse, note calcaire poudré, poivres, piment.

Bouche : trame séveuse, toucher raffiné, l'expression minérale s'impose et structure le vin, avec des amers salins et poivrés, enrobés de fruits gourmands, acidité citronnée, noix de muscade, note briochée. Longue finale aux notes fumées et pimentées.

Accords mets-vins : Il sublimera aussi bien des ris de veau à la crème ou en terrine, une volaille de Bresse pochée et sa sauce aux champignons ou une blanquette de veau qu'un homard cuisiné en navarin, un bar en croûte de sel, un turbot ou une truite meunière.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Montagny 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique