

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2023 - 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 !

Ce 1er Cru offre cette année une aromatique complexe et étagée, qui démarre dans un registre plutôt suave, estival, pour aller, au fil de l'aération, vers une dimension plus aérienne, raffinée et énergique. Le nez s'ouvre sur des arômes caressants de fleurs jaunes, de pollen, de miel de genêt, de blé mûr, de fruits du verger parmi lesquels on reconnaît la pêche jaune, la pomme golden, la poire Nashi. Une note de tarte au citron meringuée et de physalis ajoute à la gourmandise du propos. A l'aération prolongée, l'atmosphère se fait plus tonique, le jus gagne en fraîcheur, en dynamisme. On pense à de petites fleurs blanches mais aussi à des herbes fraîches comme la verveine, la citronnelle, le thym-citron ou la sarriette. Les zestes d'orange et de mandarine encadrent les parfums d'une poire juteuse. On aime l'équilibre qui règne entre soleil et vivacité.

On retrouve ce bel équilibre en bouche où le vin, dense et séveux, est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

porté par une belle acidité citronnée et l’empreinte des calcaires qui donnent de l’élan à une matière gainée, traçante. Un jus persistant, à l’allonge sapide, habitée de saveurs de mirabelle, de brugnon, de prune Reine-Claude, relevées d’une salinité salivante. Le potentiel de garde est évident : 10 ans au bas mot.

Idéal sur des tempuras de crevettes, coriandre et poivre Sichuan, des langoustines snackées accompagnées d’un jus de carapace réduit à l’estragon, une sole grillée relevée d’un filet de citron. Plus tard, on pourra opter pour un lapin mijoté à la sauge et au citron.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Les Truffières - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune lumineux

Nez : aérien, raffiné, énergique : fleurs jaunes, pollen, miel de genêt, blé mûr, pêche jaune, pomme golden, poire Nashi, tarte au citron meringuée, physalis, fleurs blanches, verveine, citronnelle, thym-citron, sarriette, zestes d'orange et mandarine, poire.

Bouche : dense, séveuse, belle acidité citronnée. L'empreinte des calcaires donnent de l'élan à une matière gainée, traçante. Jus persistant, à l'allonge sapide, habitée de saveurs de mirabelle, de brugnion, de prune Reine-Claude, relevées d'une salinité salivante

Accords mets-vins : Tempuras de crevettes, coriandre et poivre Sichuan, des langoustines snackées accompagnées d'un jus de carapace réduit à l'estragon, une sole grillée relevée d'un filet de citron. Plus tard, on pourra opter pour un lapin mijoté à la sauge et au citron.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 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