

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Choix du Roi - 2023 - blanc



Bruno nous fait le plaisir de nous confier pour la première fois quelques bouteilles de cette rare cuvée intra-parcellaire qui illumine comme rarement un des plus beaux terroirs de Montagny, cette appellation 100% chardonnay qui n'a pas fini de faire parler d'elle !

A force d'observation depuis 2018, année où il récupère ces vignes à Montagny, Bruno a choisi d'isoler un petit îlot de vieilles vignes d'une bonne cinquantaine d'années au cœur du 1er Cru du Mont-Laurent : elles occupent 40 ares environ, sur les sols les plus pauvres et calcaires du finage.

Situé dans la partie septentrionale de la zone d'appellation, le petit cru du Mont-Laurent 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 chablisiens. Une parenté que l'on va d'ailleurs percevoir lors de la dégustation, où l'intense empreinte des calcaires se mêle à un fruit concentré, expressif et tonique. D'autant qu'ici, les rendements sont très limités : pas plus de 30 hectolitres par hectare en 2023.

Toutes les conditions sont réunies pour faire de ce « Choix du Roi » le vin le plus distingué, vertical et vibrant de l'appellation. Ce superbe millésime 2023 confirme sa place au sommet de la hiérarchie. Le nez s'ouvre sur des fragrances délicates, aériennes, de fleurs du verger, entre pommier, pêcher et citronnier, mâtinées de touches énergisantes de citron vert et de bergamote. En se réchauffant dans le verre, des volutes plus sensuelles s'élèvent, langoureusement, sur des notes de brioche, d'amande juste blanchie, de miel d'acacia. On ne cesse d'aller et venir entre douceur estivale et fraîcheur de notes réglissées, chlorophylliennes ou anisées. On pense maintenant à la verveine, à l'estragon.

On retrouve en bouche le même éclat, le même équilibre subtil. D'un côté une prodigieuse sensation d'énergie salivante, évoquant les petites billes de citron caviar qui semblent éclater sur la langue, pour le plus grand plaisir de nos papilles. De l'autre, une envergure déjà impressionnante, une superbe densité du fruit, autour de la chair juteuse d'une pomme Granny, d'une nectarine blanche. Un vin porté par une trame saline, qui apporte relief fuselé et sapidité. On finit sur une légère note briochée qui nous montre à quel point l'expression pure du terroir ne se départit jamais d'une vraie gourmandise. Comme toujours avec Bruno Lorenzon, tout est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

question d'équilibre...

Voici la voie royale si vous souhaitez être émerveillé par un grand blanc de Montagny, qui n'a rien à envier à ses prestigieux cousins de Puligny ou Chassagne-Montrachet. Il brillera, jeune, sur un carpaccio de Saint-Jacques ou de bar aux agrumes et herbes fines anisées. Après 5 ans de cave, optez pour un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc aux salicornes, ou un Saint-Pierre « retour des Indes » à la manière dont le cuisinait, en son temps, Olivier Roellinger.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Choix du Roi - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune lumineux

Nez : délicat et aérien : fleurs du verger (pommier, pêcher et citronnier), citron vert, bergamote, notes de brioche, amande juste blanchie, miel d'acacia, notes réglissées, chlorophylliennes ou anisées, verveine, estragon.

Bouche : énergie salivante (billes de citron caviar), envergure déjà impressionnante, superbe densité du fruit (chair juteuse d'une pomme Granny, d'une nectarine blanche), trame saline apportant relief fuselé et sapidité. Finale sur une légère note briochée.

Accords mets-vins : jeune, sur un carpaccio de Saint-Jacques ou de bar aux agrumes et herbes fines anisées. Après 5 ans de cave, optez pour un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc aux salicornes, ou un Saint-Pierre « retour des Indes » façon Roellinger.



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