

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Choix du Roi - 2022 - 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 ! Une double surprise, puisque ce n'est pas un millésime que nous sommes en mesure de vous proposer aujourd'hui mais deux, grâce à cet introuvable 2022 sorti de la vinothèque du Domaine, un millésime de chair pulpeuse, d'énergie et de profondeur.

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 2022.

En 2022, toutes les conditions sont réunies pour faire de ce « Choix du Roi » le vin le charnel, intense et profond de l'appellation. Le nez, charmeur et expressif, s'ouvre sur des fragrances de chèvrefeuille, de jasmin et de miel fin, rapidement rejointes par un fruit estival plein d'éclat : on pense à la pêche blanche, à la prune jaune, à la poire et l'abricot, mais aussi au doux parfum d'un kaki. Des notes plus toniques de pamplemousse rose et de peau de mandarine s'élèvent maintenant du verre. À l'aération prolongée, des volutes plus pâtisseries évoquent la brioche aux amandes, le massepain, une tourte finement parfumée d'anis et d'eau de fleur d'oranger. On ne cesse d'aller et venir entre douceur estivale et fraîcheur de notes réglissées ou anisées.

La bouche impressionne par son envergure, sa matière à la fois juteuse, texturée, toujours en mouvement. D'un côté une prodigieuse sensation d'énergie salivante, évoquant les zestes d'agrumes mais aussi les cristaux de fleur de sel, subtilement iodés. On se régale de la chair juteuse d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pomme Reinette, d'une nectarine, d'un abricot bien juteux. Un vin de relief, de gourmandise et de sapidité. L'équilibre est remarquable.

Voici la voie royale si vous souhaitez être émerveillé par un grand blanc de Montagny, qui n'a rien à envier, sur ce millésime, à ses prestigieux cousins de Meursault. 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 une blanquette de lotte au safran, un curry doux de gambas au lait de coco et citronnelle ou un bar cuit en croûte de sel accompagné d'une sauce Hollandaise.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Choix du Roi - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune lumineux

Nez : charmeur, expressif : chèvrefeuille, jasmin, miel fin, pêche blanche, prune jaune, poire, abricot, kaki, pamplemousse rose, peau de mandarine, brioche aux amandes, massepain, tourte parfumée d'anis et d'eau de fleur d'oranger, notes réglissées ou anisées.

Bouche : envergure impressionnante, matière juteuse, texturée, toujours en mouvement. Energie salivante (zestes d'agrumes, cristaux de fleur de sel subtilement iodés). Chair juteuse (pomme Reinette, nectarine, abricot bien juteux). Gourmandise et sapidité.

Accords mets-vins : jeune, sur un carpaccio de Saint-Jacques ou de bar aux agrumes et herbes fines anisées.

Dans 5 ans, optez pour une blanquette de lotte au safran, un curry doux de gambas au lait de coco et citronnelle ou un bar cuit en croûte de sel et sauce Hollandaise.



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