Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Mont Laurent - 2019

La superbe collection de crus signés Lorenzon s’est agrandie l'an dernier d’un nouveau 1er Cru à Montagny, un gourmand et très complet Mont Laurent. Nous le retrouvons avec plaisir cette année, sur ce millésime 2019 complexe, à la fois enveloppant et intense, sensuel et empyreumatique.

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… mais ça, nous n’allons pas nous en plaindre : 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…

Ce superbe 1er Cru Le Mont-Laurent nous en fait lui aussi une belle démonstration, toute en puissance parfaitement fuselée, en maîtrise et en intensité dans l’expression du sol ! Situé dans la partie septentrionale de la zone d’appellation, ce tout petit climat surplombe fièrement le village de Buxy et bénéficie d’une orientation idéale au levant. Ici, 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 les accents maritimes et iodés se mêlent à un fruité particulièrement expressif et charnu.

Il faut dire que les conditions particulières de 2019 (couplées, bien sûr, au soin extrême qu’il porte à la conduite de la vigne) ont conduit Bruno à récolter un raisin particulièrement concentré dans son aromatique et sa texture.

Rendements très faibles 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 des 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 complet et charmeur.

Dès le premier nez, on est séduit par la grande sophistication des arômes, qui s’enchevêtrent gaiement et ne cessent de se renouveler. Ce sont d’abord les herbes fines et les agrumes qui mènent la danse, entre le cerfeuil, la coriandre vietnamienne, le violette, l’anis et la lavande d’un

côté, le zeste de citron vert et l'orange de l'autre. L'élevage subtil amène des nuances gourmandes de beurre fondu et de pâtisserie au miel. Au fil de l'aération, une minéralité calcaire complexe s'affirme, d'abord sableuse puis de plus en plus maritime, sur des évocations de coquillages, d'étoile de mer et de varech. Peu à peu, le fruit, qui semblait jusque-là encalminé derrière une barrière rocheuse, se libère et s'anime. Pêche blanche pochée, coulis d'abricot, poire Conférence ou Passe-Crassane, pomme Boskoop : on se régale ! Plus le vin s'aère, plus il développe une composante terrienne évoquant la mousse sur les écorces et les champignons de Paris. Quelle complexité !

La bouche n'est pas en reste : l'entame texturée et assez riche en extraits secs possède cependant un toucher d'une grande finesse soyeuse. Il y a là du mouvement et de la souplesse, mais aussi la gourmandise caressante d'une crème de fruits blancs, d'une confiture de Reine-Claude. Les agrumes restent bien présents, sur l'écorce de citron vert et le pamplemousse : ils apportent en permanence une magnifique énergie interne, une percussion que vient renforcer l'expression empyreumatique du sol. Poivres et piments excitent les papilles, rendant la finale particulièrement sapide et salivante.

Voici incontestablement un très beau vin de gastronomie que l'on imagine fort bien, d'ici 3 ans, sur un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc. A moins que l'on opte pour une blanquette de poissons, de volaille ou de veau : à vous de choisir !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Mont Laurent - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à doré

Nez : Sophistiqué : cerfeuil, coriandre vietnamienne, violette, anis et lavande, zeste de citron vert et orange, beurre fondu, pâtisserie au miel, sable, coquillage, étoile de mer et varech, pêche blanche pochée, coulis d'abricot, poire, pomme, champignon frais

Bouche : Texturée et riche en extraits secs, un toucher d'une grande finesse soyeuse. Du mouvement et de la souplesse, gourmandise caressante d'une crème de fruits blancs, d'une confiture de Reine-Claude. Ecorce de citron vert et pamplemousse. Finale poivrée

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc. A moins que l'on opte pour une blanquette de poissons, de volaille ou de veau.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafe

Caractéristiques techniques

Appellation : Montagny 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique