Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Mont Laurent - 2020

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 ce millésime 2020 complexe, à la fois distingué, fuselé et gourmand, imprégné de l’énergie des agrumes et d’une intense minéralité calcaire.

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…

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 de deux hectares 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 chablisiens. Une parenté que l’on va d’ailleurs percevoir lors de la dégustation, où l’intense empreinte des calcaires se mêlent à un fruité particulièrement expressif et charnu cette année.

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 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 équilibré.

Le nez, élégant et expressif, s’ouvre sur la finesse et la fraîcheur des agrumes, autour du pamplemousse, de la mandarine et du citron yuzu. Ils sont rapidement rejoints par une dimension fruitée plus mûre et sensuelle, évoquant fruits à noyau, pomme compotée, Rubinette ou Gala, raisin mûr ou kaki, complétés d’une touche de beurre pommade et d’une note de pain frais. L’expression de la roche calcaire, sur des nuances poudrées, précède une myriade de fleurs raffinées : on reconnaît l’églantine et le bouton de rose, le chèvrefeuille, le tilleul ou la violette.

La structure de bouche est superbe : l’entame texturée mais fuselée possède un toucher d’une grande finesse. Il y a là du mouvement et de la souplesse, mais aussi la gourmandise caressante des fruits blancs et des fruits à noyau en coulis, auxquels s’ajoutent ananas et grenade. Les agrumes restent bien présents, sur l’écorce de citron vert, la mandarine ou le kumquat : ils apportent en permanence une magnifique énergie interne, une percussion que vient renforcer l’expression saline et empyreumatique du sol. Poivre, noix de muscade et piment excitent les papilles, rendant la finale particulièrement sapide et salivante. La persistance est franchement impressionnante à ce niveau.

Un très beau vin de gastronomie que l’on imagine fort bien, d’ici 5 ans, sur un bar cuit en croûte de sel accompagné d’un beurre blanc aux salicornes. A moins que l’on opte pour une blanquette de poissons, de volaille ou de veau : à vous de choisir !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bruno Lorenzon - Montagny 1er Cru Le Mont Laurent - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet doré

Nez : Frais, élégant : pamplemousse, mandarine et citron yuzu, fruits à noyau, pomme compotée, Rubinette ou Gala, raisin mûr, kaki, pain frais, une touche de beurre pommade, poudre de roche, églantine et bouton de rose, chèvrefeuille, tilleul et violette

Bouche : Entame texturée mais fuselée, un toucher d'une grande finesse avec du mouvement et de la souplesse. Gourmandise des fruits blancs et des fruits à noyau en coulis, de l'ananas et de la grenade. D'excitantes saveurs d'agrumes, finale aux accents poivrés

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc aux salicornes. 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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique