LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Bruno LORENZON, Montagny 1er cru blanc MONT LAURENT 2022

75 cl Blanc Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Montagny 1er cru

BIO - BIODYNAMIE

La note Le Meilleur Du Vin
93-94/100

Bruno Lorenzon est incontestablement l'un des vignerons contemporains les plus doués de Bourgogne. Son exploitation phare de Mercurey est exemplaire, tant par la conduite de ses vignes, que par la maitrise absolue des vinifications. Vendanges en caisses de 6kgs, foulage au pied, hygiène drastique forment ce modèle d'exigence, sous label bio. L'utilisation très adroite et progressive de la vendange entière ces derniers millésimes donne des vins fabuleux et prouvent une fois de plus que les vins reflètent l'âme du vigneron capable de sublimer des terroirs quand l'osmose opère. Bruno Lorenzo fait référence en Mercurey, et hisse ses vins au niveau des grands Bourgognes. Les vins sont précis, purs, le fruit est élégant, avec beaucoup de minéral et de tension.

Le domaine Bruno LORENZON est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Le domaine est certifié Ecocert (biologique) et aucun herbicide n'est utilisé depuis plus de 30 ans. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Lorenzon (Mercurey, Côte Chalonnaise)

Après une expérience enrichissante de consultant à travers le monde, Bruno Lorenzon reprend le domaine familial au milieu des années 1990. Ses voyages ont formé son style et lui font prendre conscience du terroir exceptionnel du domaine. Il restructure le domaine tout en respectant le patrimoine et l'histoire et apporte sa touche personnelle, l'envie d'aller vers la pureté, la minéralité. Il est aujourd'hui secondé par sa sœur Carline qui partage les mêmes valeurs, respect de la plante, de la nature, production d'un vin d'orfèvre sur ce terroir exceptionnel.

Un grand raisin, c'est déjà 90% du travail ! Produire des raisins avec le minimum d'intervention et le

maximum de compréhension, comme on le faisait au XIXème siècle, telle est la volonté de Bruno Lorenzon. Le travail de la vigne doit être un équilibre entre la partie souterraine et la partie aérienne. Ne pas utiliser de désherbant mais peaufiner le labours et apporter une attention particulière au feuillage pour tout soit en adéquation. Le raisin cueilli est mûr physiologiquement et révélé par un choix d'élevage précis et méticuleux. Travailler sur l'identité du millésime et de son style est la philosophie du domaine.

Travailler les vignes pour avoir des raisins qui donnent du potentiel. Au travers des ses voyages dans différents pays de l'hémisphère Sud, Bruno Lorenzon a beaucoup appris sur la vinification. Pour lui il n'est pas question de compenser en cuverie ce que l'on a pas obtenu dans la vigne. C'est au travers d'un élevage de précision que l'on révélera tout le potentiel du fruit. Chaque millésime a sa propre idendité, ses spécificités et il faut l'accepter tel qu'il est.

Le vin

Un tout nouveau premier cru commercialisé pour la première fois cette année ! Un évènement d'autant plus notable que Bruno nous faisait part, qu'il n'avait plus du tout l'intention d'agrandir le domaine. Il considère, en effet, qu'avec 10 hectares, 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. 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 ...

On aime l'harmonie gourmande de son bouquet où l'on virevolte entre fleurs blanches, mimosa, pêche, brugnon, beurre frais, noisette pilée, crème de fruits blancs délicatement vanillée, relevés d'une touche épicée évoquant le poivre et la racine de gingembre. Texturé et charnu en entame, il se resserre en milieu de bouche, fuselé par une minéralité saline et subtilement iodée qui apporte tonicité et sensation de fraîcheur. On finit sur un registre épicé qui prolonge la finale et nous fait saliver.

Ce site orienté à l'est et situé à une altitude plus élevée s'est brillamment comporté cette année, livrant un Montagny 1er Cru Le Mont Laurent 2021 qui offre des arômes de fleurs printanières, de verveine, de groseille blanche, de poire croquante et de pierres mouillées, suivis d'une bouche mi-corsée à corsée, satinée et homogène, ample, charnue et enveloppante, avec une belle pureté de fruit et une longue finale saline. (Guide Parker, millésime 2021, noté 93/100)

This east-facing, higher-altitude site has performed brilliantly this year, delivering a 2021 Montagny 1er Cru Le Mont Laurent that offers up aromas of spring flowers, verbena, white currants, crisp pear and wet stones, followed by a medium to full-bodied, satiny and seamless palate that's ample, fleshy and enveloping, with lovely purity of fruit and a long, saline finish. (Guide Parker, millésime 2021, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Bruno Lorenzon est incontestablement l'un des vignerons contemporains les plus doués de Bourgogne. Son exploitation phare de Mercurey est exemplaire, tant par la conduite de ses vignes qui peuvent atteindre une densité de 20 000 pieds à l'hectare (le double de la norme !), que par la maîtrise absolue des vinifications. Vendanges en petites caisses, foulage au pied, hygiène drastique forment ce modèle d'exigence, sous label bio. L'utilisation très adroite et progressive de la vendange entière ces derniers millésimes donne des 2017 fabuleux et prouvent une fois de plus que les vins reflètent l'âme du vigneron capable de sublimer des terroirs quand l'osmose opère. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Bruno Lorenzon a vinifié son premier millésime en 1993 puis repris les rênes du domaine familial en 2000. Son premier métier : consultant en tonnellerie, ce qui explique sa capacité à choisir, comprendre les élevages et les adapter à ses terroirs avec une précision millimétrée. Les vignes - replantées en haute densité - et la cave ont droit à la même rigueur ; les petits rendements et une vinification hors pair permettent de ciseler chaque terroir. La régularité et le souci du détail apportés à chaque vin lui ont valu

une solide deuxième étoile, tant pour ses blancs que pour ses rouges. Son fils Gautier, en BTS viticulture-œnologie à Changins (Suisse), se prépare à participer à la destinée de ce domaine d'exception. Les vins : nez de brugnon et de fruits jaunes dans Les Truffières, dont la bouche pleine et sans lourdeur se montre fraîche, déliée et confortable, avec une finale nerveuse et franche. Plus de relief dans le juteux et charnu Mont Laurent, aux arômes de poire, poivre blanc et peau d'ananas. Croichots allie sève et tonus. Un vin nourrissant et chlorophyllien, tout en pureté et plénitude de saveurs. Champs-Martins se montre plus en retrait, avec une allonge mentholée en finale : ce blanc vieillira à merveille. Son alter ego rouge comporte une proportion élevée de vendange entière, et une matière franche, précise et affinée par un élevage très juste. Carline est une sélection d'une vigne de plus de 70 ans, dont le nez évoque la poudre de cacao et l'écorce d'agrumes : un vin vigoureux, profond, étoffé, à la texture raffinée et aux tanins vifs, resté sapide et friand. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Comme je l'ai écrit l'année dernière, les vins exceptionnels de Bruno Lorenzon continuent d'élargir les paramètres du possible en Côte Chalonnaise, brisant le plafond de verre qui est typiquement imposé aux vins de Mercurey ; et il a pleinement réalisé tout le potentiel du millésime 2018. Les blancs 2018 sont un peu plus démonstratifs que les 2017, plus serrés, et les rouges plus musclés ; comme le dit Lorenzon, il a embrassé le millésime plutôt que de le combattre. Mais comme l'attestent les notes de dégustation qui l'accompagnent, les résultats sont spectaculaires. Les lecteurs se souviendront que les vignes de Lorenzon sont plus cultivées que celles de ses voisins et souvent plantées à des densités plus élevées, tout en étant cultivées biologiquement - ce qui est encore très rare dans cette appellation. Les rendements ne représentent généralement qu'une fraction de ceux de ses voisins, et cela se ressent dans cette année d'abondance. Et dans la cave, une attention particulière est portée à chaque détail pour préserver la finesse et la précision des vins : les fruits sont cueillis dans de petits plateaux et conservés au frais avant d'être transformés, et Lorenzon produit ses propres barriques pour l'élevage de ses vins. Tout cela est le fruit d'un travail acharné et continu depuis qu'il a pris les rênes de ce domaine familial en 1997. Aujourd'hui, avec Vincent Dureuil-Janthial-Bruno Lorenzon de Rully, je suis l'un des deux meilleurs vignerons de la Côte Chalonnaise et je recommande chaleureusement tous ses vins à nos lecteurs. J'espère consacrer un article plus approfondi à ce domaine à l'avenir, car Lorenzon le mérite certainement. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 94/100 note RVF
- **note guide Parker :** 93/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Appellation principale :** Côte Chalonnaise
- **Appellation principale :** Premiers Crus de Bourgogne
- **Classification :** 1er cru
- **Vignoble :** 12 000 pieds/hectare
- **Viticulture :** Biologique certifié Ecocert, aucun herbicide utilisé depuis 30 ans
- **Vinification :** Vendanges manuelles en caissettes de 6 kg ; aucune chaptalisation, ni acidification ; pressurage en grappes entières, macération pré-fermentaire et quelques légers pigeages
- **Elevage :** Elevage 18 mois en fûts, 4 mois affinage en cuve inox, les fûts sont entièrement conçus par Bruno Lorenzon, de la sélection des bois à la fabrication du fût.
- **Millésime :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C

- **Coup de coeur :** Oui