

Bruno LORENZON, Montagny 1er Cru "MONT LAURENT" 2018

75cl Blanc Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Bourgogne 1er Cru



La note by Christian Walter

93/100

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 maîtrise 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 est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France, et certifié Ecocert (biologique) et aucun herbicide n'est utilisé depuis 30 ans. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

LORENZON Bruno (Côte Chalonnaise - Mercurey)

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 les 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 identité, 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.

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, secondé par sa sœur Carline, a repris ce petit domaine familial en 1997, après avoir occupé les fonctions de consultant en Afrique du Sud et de directeur commercial de la tonnellerie de Mercurey. Les fûts sont donc sélectionnés avec soin, issu de bois séchés trois ans sur la propriété. Le domaine travaille les sols sans désherber depuis 40 ans. Il est certifié bio sans pour autant le mentionner sur l'étiquette. Les 2016 dégustés cette année sont encore plus aboutis, homogènes et mieux équilibrés que les 2015.

Les vins : Champs Martin est scintillant et pur, sa chair corsetée par un fil boisé bien présent : un vin prêt à défier le temps. Croichots est dans sa phase la plus minérale, on effleure la craie, sa fermeté appellera quelques années de cave. Précédé par des arômes fins de badiane, Clos des Barraults livre un chardonnay équilibré, bien que vif, au potentiel de garde sérieux. Du côté des rouges, Champs Martin ne manque pas de couleur ni de concentration. Il est accompagné d'un boisé précis, l'ensemble est galbé, frais et pulpeux. Clos des Champs Martin nous comble toujours autant. Il s'avère un cran plus généreux, gorgé de fruits rouges, de framboise en coulis, avec une légère fermeté tannique bienvenue. Une bouteille exceptionnelle. (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

- **Cépage** : 100% chardonnay
- **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** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2027
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Coup de coeur** : Oui