

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2016



Ce Saint-Aubin est le fruit de l'assemblage des raisins d'une petite dizaine de parcelles de la partie ouest du vignoble. Elles bénéficient d'une exposition sud et sud-est favorisant la bonne maturité du raisin. Une partie de ces parcelles fut longtemps plantée en pinot noir : dans les années 1990, Hubert Lamy décida de replanter intégralement en chardonnay, convaincu de l'adéquation parfaite de ces terroirs avec le cépage blanc.

Les sols légers et très caillouteux, à dominante calcaire, bien drainants (la pente peut aller ici jusqu'à 35%), situés à une altitude assez élevée (plus de 300 mètres) font en effet merveille avec le chardonnay, qui va puiser toute la minéralité que l'on va retrouver avec bonheur dans le vin et conserver une belle fraîcheur.

En 2016, si le gel a touché à des degrés divers les vignes de La Princée, celles-ci ont néanmoins bien résisté, pour donner des rendements finaux de l'ordre de 35 hectolitres par hectare. Après un été assez chaud et bien ensoleillé, Olivier a récolté les raisins à partir du 15 septembre, veillant à conserver un bon niveau d'acidité, qui va apporter au vin cette fraîcheur et cette tension qui signent, année après année, le style « Lamy ». Olivier Lamy a laissé ensuite tout le temps nécessaire à la fermentation malolactique pour qu'elle se fasse jusqu'au bout, sans intervenir ; il a ensuite choisi d'exclure tout bois neuf pour l'élevage afin de ne pas marquer ni alourdir le vin.

Aujourd'hui, ce Saint-Aubin se montre à la fois concentré, vif et tendu. Le nez s'ouvre sur des arômes frais de zeste de citron, de fleurs printanières et d'herbes fines mais aussi de pomme Granny et de poire, accompagnés d'une note de pierre frottée. On trouve en bouche une vraie pureté, une belle tension, et une vivacité énergique qui aura besoin de quelques années en cave pour s'assagir. Ce vin, très droit, cristallin et précis, gagnera ainsi en rondeur sans rien perdre de sa belle intensité minérale et saline.

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Minéral (pierre frottée), calcaire iodé (coquille d'huîtres). Belle fraîcheur sur le citron et les fleurs de printemps.

Pomme granny, poire, kiwi. Cerfeuil, verveine.

Bouche : Pureté, tension. Elevage discret. Juteux, sapide, développant de beaux amers sur une finale très minérale. Très élégant et incisif.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons. Mais aussi rillettes d'oie ou autres terrines. Mortadelle. Filets de sole juste poêlés. Dos de cabillaud en papillote. Brillat-savarin, chaource.



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2020 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération d'une heure indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée