

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2017



Disons-le tout net : ce Bourgogne Les Chataigners 2017 brille d'un éclat lumineux et d'une vivacité extraordinaire. Voici l'introduction indispensable pour mesurer, avec un simple « régional », la réussite exceptionnelle du millésime chez Olivier Lamy.

Olivier élabore son bourgogne à partir d'une belle parcelle d'un peu plus d'un hectare, située sur les hauts de coteau du finage de Saint-Aubin, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes (de la Rochepot). Les vignes, plantées en 1990, bénéficient ici d'un sol très calcaire et d'un micro-climat assez frais. Malheureusement en 2017, les vignes n'ont pas été épargnées par le gel, fin avril, ce qui a considérablement réduit le volume de raisins récoltés. Quel dommage se dit-on lorsqu'on a la chance de goûter ce Bourgogne élégant, intense et pénétrant.

Elevé, avec le même soin que les autres crus, en grands fûts (sans bois neuf), puis en cuve, pendant plus de 18 mois au total, le vin se pare aujourd'hui d'une superbe fraîcheur aérienne et de cette finesse minérale qui signe les blancs d'Olivier Lamy. Le bouquet, sophistiqué et très harmonieux, associe les fleurs blanches, le citron vert, la pomme Granny, une touche délicate de miel d'acacia et cette dimension crayeuse tout droit venue de la roche-mère.

On aime la sensation de pureté cristalline que le vin laisse en bouche : fluide, scintillant sur le palais, ce bourgogne dialogue constamment avec vos papilles. A la fois subtil et gourmand, il sait se montrer rond et très avenant, avec ses saveurs de fruits blancs épicés, puis tendu et incisif, soutenu par une fine minéralité qui ne cesse de s'étirer et de s'affirmer tout au long de la dégustation. Une élégante dimension végétale, sur des évocations de cerfeuil frais, anoblit encore la finale.

Quelle précision ! Quelle complexité ! Voici le Bourgogne qui plaira autant aux puristes les plus exigeants de la « grande » Bourgogne qu'aux novices curieux, désireux de goûter au charme et à la classe d'un blanc de Saint-Aubin. Attention : les quantités sont cette année ultra-limitées.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Expressif et sophistiqué, associant fleurs blanches, noisette, citron vert, pomme Granny, une touche délicate de miel d'acacia et cette dimension crayeuse tout droit venue de la roche-mère.

Bouche : Belle étoffe, définition très pure et précise. Remarquable équilibre entre la rondeur du fruit délicatement épicé et la tension minérale qui dynamise et étire la finale légèrement anisée.

Accords mets-vins : Charcuterie blanche (mortadelle, boudin blanc), crevettes au court-bouillon accompagnées d'une mayonnaise, terrine de poisson. Filet de bar juste grillé. Une poêlée de girolles. Beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques