

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2017



Ce Saint-Aubin est le fruit de l'assemblage des raisins d'une petite dizaine de parcelles de la partie ouest du vignoble. Situées en majorité dans les combes plus fraîches et tardives, elles bénéficient cependant d'expositions sud et sud-est favorisant une juste maturité du raisin. Une partie de ces parcelles fut longtemps plantée en pinot noir : dans les années 1990, Hubert Lamy et son fils, Olivier, décidèrent de replanter l'intégralité en chardonnay, convaincus 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 cette tension minérale, crayeuse, que l'on retrouve avec bonheur dans le vin et conserver une vraie fraîcheur, aux accents délicatement iodés.

En 2017, le gel a touché à des degrés divers les vignes de La Princée, pour donner des rendements finaux de l'ordre de 35 hectolitres par hectare. Les raisins ont bénéficié de conditions estivales absolument idéales pour atteindre ce parfait point de maturité, où les équilibres sucre-acidité font dire au vigneron qu'il tient là un grand millésime potentiel. Récoltés les tout derniers jours d'août, jusqu'à début septembre, ils ont fourni à Olivier une matière première d'une qualité exceptionnelle, absolument idéale, avec son PH autour de 3.2 et ses degrés autour de 13.5°, pour élaborer ce Saint-Aubin de très haute volée.

Difficile de résister au charme de ce vin à la fois expressif, énergique et très subtil. Le bouquet s'ouvre sur des arômes purs de caillou frotté, d'essence d'agrumes, de petites fleurs blanches, de feuille de citronnelle, d'anis et de poire, accompagnés d'une touche maritime nous emmenant presque du côté d'un grand terroir chablisien.

En bouche, la texture soyeuse, souple mais néanmoins dotée d'extraits secs qui lui donnent relief et volume, se révèle d'une rare élégance. Au fruité particulièrement savoureux, sur les fruits blancs frais, répond une superbe tension minérale qui étire et dynamise une finale, longue et subtilement poivrée.

Superbe de bout en bout !

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Caillou frotté, d'essence d'agrumes, de petites fleurs blanches, de feuille de citronnelle, d'anis et de poire, accompagnés d'une touche maritime délicatement iodée.

Bouche : Pureté, tension. Texture soyeuse et souple, mais riche en extraits secs. Juteux, sapide sur les fruits blancs frais. Beaux amers sur une finale longue, élégante et saline.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons. Mortadelle. Filets de sole juste poêlés. Dos de cabillaud en papillote avec une pointe de gingembre et de citron. Brillat-savarin, chaource.



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques