

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigniers - 2018



On démarre très fort avec ce Bourgogne Les Châtaigniers : sa pureté aromatique, son élégance, la densité de sa finale et son incroyable persistance en bouche, sur des évocations de fruits blancs et d'herbes fines, nous ont complètement bluffés ! Voici l'introduction idéale pour mesurer, avec un simple « régional », la réussite exceptionnelle du millésime 2018 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 : en effet, si l'exposition au Sud garantit un bon ensoleillement, le caractère bien ventilé de la parcelle permet d'éviter une maturation trop rapide des baies.

Elevé avec le même soin que les autres crus, en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf), puis en cuves, pendant plus de 18 mois au total, le vin se montre aujourd'hui d'une magnifique élégance, et surtout, d'une intensité rare pour un « simple » Bourgogne.

Dès le premier nez, subtilité et sensation de pureté sont au rendez-vous : on voyage ici entre les petites fleurs blanches, le citron, la pomme Granny, quelques herbes fines fraîchement coupées, une touche d'eucalyptus, une autre finement anisée. Ici, la noble réduction minérale, sur des évocations de pierre à fusil, ne s'impose jamais : elle s'immisce délicatement dans les différentes strates aromatiques du bouquet. C'est magnifique de précision !

La bouche, dense et énergique, regorge de fruits blancs et surtout d'agrumes, juteux et toniques, entre citron jaune, citron vert et pamplemousse. La trame minérale, crayeuse, est parfaitement définie : elle étire le vin, le soulève et le porte en avant, elle stimule chaque papille et annonce une finale incroyable de densité et d'allonge. Le calcaire, les fruits blancs et les herbes fines semblent entrer en fusion : c'est un délice !

Quelle maîtrise ! Quelle complexité ! Voici le Bourgogne qui plaira autant aux puristes les plus exigeants de la « grande » Bourgogne qu'aux novices curieux, désireux de goûter à l'intensité et à la classe d'un blanc de Saint-Aubin. Attention : la parcelle est petite et les quantités sont très limitées.

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Subtil et pur : fleurs blanches, le citron, la pomme Granny, quelques herbes fines fraîchement coupées, une touche d'eucalyptus, une autre finement anisée. Une belle réduction minérale, sur des évocations de pierre à fusil.

Bouche : Dense et énergique, pleine de fruits blancs et d'agrumes, juteux et toniques, entre citron jaune, citron vert et pamplemousse. La trame minérale, crayeuse, est parfaitement définie. Finale d'une densité et d'une longueur exceptionnelles

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 2021 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques