

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2018



Cette magnifique parcelle de moins d'un hectare occupe la partie basse d'un coteau de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, non loin du célèbre grand cru Bâtard-Montrachet. Les Lamy exploitent avec soin (labour, enherbement naturel, traitement organique uniquement...) ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf cette année) puis en cuves, dans des caves froides, pendant 22 mois au total. Le vin s'harmonise et se patine ainsi lentement et conserve sa tension naturelle et sa pureté d'expression.

Au final, nous trouvons dans le verre un Puligny-Montrachet d'un grand raffinement floral et aérien, tout en minéralité verticale et ciselée, mais aussi très concentré. Au nez, il s'exprime aujourd'hui tout en nuances, dans un registre typique des terroirs de Puligny, lumineux et diaphane : ici se répondent la délicatesse des fleurs blanches (acacia), des primevères et du vétyver, la fraîcheur des agrumes (zestes de citrons vert et jaune) et du gingembre, la douceur gourmande de la pêche blanche et de la poire, quelques nuances d'épices douces comme la noix de muscade.

Même l'expression du sol se montre très aérienne, délicate, évoquant une fine poussière calcaire portée par la brise. Quelques notes de beurre frais et de crème d'Isigny viennent apporter une dimension gourmande qui s'équilibre parfaitement avec cette sensation de légèreté omniprésente.

Le toucher de bouche est infiniment délicat, la dimension citrique parfaitement dosée semble gagner et même soulever la matière concentrée du vin. C'est une explosion de fruits et d'agrumes, entre pomme Granny, kiwi, citron vert, grenade et orange sanguine ! Quelle énergie ! La finale, avec ses accents poudrés puis poivrés, nous emmène très loin et semble nous purifier.

Un magnifique Puligny-Montrachet, précis, intense et salin, d'une classe folle ! A oublier 7 ou 8 ans en cave avant de l'associer à de beaux produits de la mer, comme des langoustines accompagnées d'un jus réduit à l'estragon, ou d'un bar cuit en croûte de sel. Superbe.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Nuancé et élégant : fleurs blanches (acacia), primevères et vétyver, fraîcheur des agrumes (zestes de citrons vert et jaune), gingembre, pêche blanche et poire, noix de muscade, poussière de calcaire, beurre frais, crème d'Isigny

Bouche : Toucher infiniment délicat, la dimension citrique gaine la matière concentrée du vin. Explosion de fruits et d'agrumes, entre pomme Granny, kiwi, citron vert, grenade et orange sanguine !
Energie prodigieuse, accents poivrés.

Accords mets-vins : Feuillantine de langoustines au sésame (façon B. Pacaud), filet de bar et artichaut, barbue rôti. Crustacé grillé au beurre d'estragon.
En fin de repas, du reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques