

Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2019



Encore une fois cette année, nous tenons avec ce superbe Derrière chez Edouard, intense et raffiné, remarquablement équilibré entre charme sensuel et délicatesse florale, entre verticalité pierreuse et rondeur fruitée, un des sommets de la collection signée Olivier Lamy, et, plus globalement, un des musts de l'Appellation !

Cuvée emblématique du Domaine, cette belle parcelle d'un hectare se situe juste derrière la maison de la famille Edouard, d'où son nom... Les Bourguignons sont très pragmatiques ! Ce pragmatisme (associé à une fort juste intuition), Hubert Lamy en a fait preuve lorsqu'il a décidé, à la fin des années 1980, de replanter une partie de la parcelle, traditionnellement dévolue au pinot noir, en chardonnay.

Le chardonnay s'exprime avec précision et élégance sur ce terroir argilo-calcaire, au sol caillouteux et léger. L'exposition à l'est garantit un bon ensoleillement tout en évitant les excès de chaleur des fins d'après-midi. Situé plutôt dans la partie basse du coteau, ce terroir est plutôt précoce et mûrit parmi les premiers. Malheureusement, en 2019, la parcelle a beaucoup souffert du gel survenu début avril, et les rendements furent bien faibles.

Après un élevage particulièrement juste et subtil, pendant un an en grands fûts sans bois neuf, puis quasiment une année supplémentaire en cuve, ce Saint-Aubin Derrière Chez Edouard offre aujourd'hui un équilibre d'école.

Au premier nez, on plonge dans une atmosphère florale lumineuse, très sophistiquée, à la fois lascive et délicate, évoquant quelques compositions impressionnistes. Fleurs blanches, violette, miel de lavande ou de mimosa, une nuance subtile de vanille. Au cœur de ce jardin fantastique, on découvre des fontaines jaillissantes d'une eau de source fraîche et limpide. La présence de la roche s'affirme peu à peu, tout comme une lointaine évocation iodée. Le fruit s'exprime dans un registre d'une grande pureté, autour de la poire et de la pêche blanche, d'évocations discrètes d'ananas, d'abricot, de citron et de pamplemousse.

En bouche, le vin se montre tout aussi intense, sapide et parfaitement équilibré entre son volume de fruit et sa tension minérale, acidulée. Les agrumes s'entremêlent aux fruits blancs, dans une sensation de parfaite fluidité : on balance entre la rhubarbe et la poire, le citron vert, le pamplemousse et la pomme granny, la clémentine mais aussi le fruit de la passion, le kiwi et l'orange. Les fruits sont relevés d'une myriade d'épices

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

raffinées et parfaitement dosées : on pense à la baie de genièvre, à la cardamome, au poivre vert et au cumin. Déjà incroyablement versatile et complexe, nul doute que ce Saint-Aubin saura vous éblouir encore davantage après 8 ou 10 ans de cave.

De l'élan, de l'élégance, de l'intensité et de la profondeur : tout est là, pour longtemps ! Olivier Lamy nous propose ici une brillante leçon de style et de terroir, à apprécier sur un homard rôti et son jus réduit à l'estragon, une barbue à l'oseille, des langoustines en feillantine de sésame ou encore une double côte de veau. Grande classe !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Lumineux et complexe : fleurs blanches, violette, miel de lavande ou de mimosa, une nuance subtile de vanille, eau de source, roche humide, une touche iodée de coquillage, poire et pêche blanche, évocations discrètes d'ananas, d'abricot, de citron.

Bouche : Intense, sapide, parfaitement équilibrée entre son volume de fruit et sa tension minérale et acidulée. Rhubarbe et poire, citron vert, pamplemousse et pomme granny, clémentine et fruit de la passion, kiwi et orange. Finale épicée (poivre vert, cumin)

Accords mets-vins : Un homard rôti et son jus réduit à l'estragon, une barbue à l'oseille, des langoustines en feuillantine de sésame mais aussi une double côte de veau. Comté fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques