

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2014



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec ce Concis du Champs, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploite ici une parcelle d'à peine 1 hectare, plantée de vignes assez jeunes (10 ans).

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est ici plus argileux et profond. Le chardonnay bénéficie d'une parfaite exposition Est et Sud-Est, sur ces parcelles peu pentues.

Si le vin exprime toujours une certaine minéralité (sur une belle finale saline), ce sont ici les fruits et les notes épicées qui dominent. Pomme Boskop, poire, raisin sec et citron se combinent avec des notes de clou de girofle, de poivre vert et d'herbes fines comme l'estragon.

La bouche est très pure, cristalline et surtout, très savoureuse. Elle parvient à trouver ce délicat équilibre entre une sensation de maturité, de la richesse et une belle fraîcheur. La minéralité est toujours bien présente, portée par la pierre à fusil. La finale, énergique et tendue, combine parfaitement saveurs fruitées et fumées.

On se laisse rêver à déguster ce Chassagne-Montrachet avec un joli plat épicé, comme une poêlée de gambas au gingembre, ou, tout simplement, avec quelques dés de vieux comté ! Irrésistible...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Très fin et délicatement boisé.

Notes minérales de pierre chaude.

Pomme Boskop, poire, raisin. Citron mûr.

Notes épicées (estragon, clou de girofle, poivre vert). Beurre salé.

Bouche : On retrouve les épices (cardamome, poivre vert), le fruit, la pierre à fusil. Tout y est : droiture, énorme allonge minérale, persistance sur le fruit.

Accords mets-vins : Crabe farci à l'asiatique. Gambas sauté au gingembre. Poulet à l'estragon. Vieux comté ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui après carafage. Jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée