

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2020



Sur ce millésime 2020 de tous les superlatifs, Olivier Lamy démarre fort avec ce Bourgogne de très haute tenue, pur, intense et lumineux, ciselé dans la roche calcaire, porté par une prodigieuse énergie acidulée aux accents citronnés.

Olivier élabore son Bourgogne à partir d'une seule parcelle d'un hectare environ, située sur les hauts de coteau du finage de Saint-Aubin, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes (en allant vers la Rochepot). Les vignes, plantées en 1990, bénéficient d'un sol très calcaire et d'un micro-climat assez frais : si l'exposition au Sud garantit un bon ensoleillement, le caractère bien ventilé de la parcelle et son altitude assez élevée permettent d'éviter une maturation trop rapide des baies. Ce fut cette année encore la dernière parcelle vendangée, dans les tout derniers jours du mois d'août.

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 élégance pure, lumineuse, et surtout, d'une intensité rare pour un « simple » Bourgogne, lorgnant plutôt du côté d'un Saint-Aubin ou d'un Puligny-Montrachet, raffiné et vertical.

Dès le premier nez, subtilité et fraîcheur sont au rendez-vous : on sent les éclats brillants d'une roche immaculée. On perçoit également la fraîcheur des petites fleurs blanches juste écloses et des herbes fines, autour de la menthe, du cerfeuil et de la verveine, complétées d'une touche de gazon juste coupé. Puis viennent les agrumes, excitants, toniques, entre zeste de citron jaune, pamplemousse, citron vert. Plus le vin s'aère, plus la dimension épicée s'affirme sur le poivre blanc et le gingembre. Le nez n'oublie pas d'être gourmand, laissant percer des notes de beurre frais, de brioche et de poire juteuse.

L'éclat du fruit s'affirme en bouche : les saveurs de pommes Granny et Reinette, de poire et de nectarine blanche s'épanouissent, relevées de quelques touches de zeste de citron jaune, de poivre blanc, de pierre à fusil et de wasabi. La tension sapide et l'imprégnation calcaire de la finale sont un modèle du genre : ce vin vous purifie et vous tonifie de bout en bout. On termine entre l'excitation des agrumes, le raffinement gourmand du suc de violette et une touche saline fort salivante. C'est magnifique d'élan et de précision ! Idéal sur un plateau de fruits de mer, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes ou un tartare de bar aux herbes fines.

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 cette Côte d'Or « bénie des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Dieux »... Attention : la parcelle est petite et les quantités sont ultra-limitées.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Subtil et frais : éclats de roche, petites fleurs blanches, herbes fines, autour de la menthe, du cerfeuil et de la verveine, une touche de gazon juste coupé, zeste de citron jaune, pamplemousse, citron vert, poivre blanc, gingembre, beurre frais, poire

Bouche : Effilée et énergique, sur les pommes Granny et Reinette, la poire, et le noyau de pêche blanche. Des touches de poivre blanc, de sel fin et de wasabi. Superbe tension calcaire et zestée de la finale, complétée d'une touche raffinée de suc de violette.

Accords mets-vins : Un plateau de fruits de mer. Un tartare de bar aux herbes fines. Un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques