

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2021



Sur ce rare millésime 2021, tout en intensité ciselée et en énergie de bouche, Olivier Lamy démarre fort avec ce Bourgogne de très haute tenue, pur et lumineux, aux contours d'une précision d'orfèvre.

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 microclimat 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.

Elevé avec le même soin que les 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 rare élégance : sa grâce verticale, lumineuse, son élégance et son intensité, rares pour un "régional", lorgnent effectivement du côté d'un Saint-Aubin ou d'un Puligny-Montrachet.

Dès le premier nez, subtilité et fraîcheur sont au rendez-vous : on sent les éclats brillants d'une roche immaculée. On perçoit également les arômes délicats de la fleur de tilleul, des fleurs du verger juste écloses et des herbes fines, autour de la menthe fraîche, d'une touche anisée de cerfeuil et de la verveine. Puis viennent les agrumes, excitants, toniques, entre zeste de citron jaune, pamplemousse et citron vert. On aime la pureté d'un fruit plein d'énergie, autour de la pêche blanche et d'une poire juteuse. 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 nuances de beurre frais et de mie de pain. Nous voguons dans un univers subtil et harmonieux.

Le bel éclat acidulé du fruit se confirme en bouche : les saveurs électrisantes de pommes Granny et de nectarine sont relevées de quelques touches de citron vert, mais aussi de baie de genièvre 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 de fins amers évoquant les écorces d'agrumes et un élan salin très salivant. C'est magnifique de dynamisme 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

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'intensité et à la classe d'un blanc de cette Côte d'Or « bénie des Dieux »....

Attention : la parcelle est petite et les quantités sont ultra-limitées, sur un millésime plus rare que jamais.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Subtil et frais : éclats de roche, fleur de tilleul et du verger, herbes fines, autour de la menthe fraîche, cerfeuil et verveine. Citron jaune, pamplemousse et citron vert. Pêche blanche, poire juteuse. Poivre blanc, gingembre. Beurre frais, mie de pain

Bouche : Effilée et énergique, sur les pommes Granny et nectarine. Citron vert, baie de genièvre et wasabi. Tension sapide et l'imprégnation calcaire de la finale avec de fins amers (écorces d'agrumes) et un élan salin très salivant.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques