

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2021



Le Domaine Hubert Lamy cultive un peu plus de 2 hectares sur le climat des Frionnes. Son nom fait référence au « froid » : en effet, ces coteaux exposés majoritairement à l'Est sont connus à Saint-Aubin pour bien conserver la fraîcheur matinale. Sur ce terroir de calcaires coquilliers friables et drainants, au sol mince et caillouteux, le chardonnay mûrit lentement mais sûrement.

Les vignes, âgées entre 20 et 80 ans, sont plantées en haute densité, autour de 14 000 pieds l'hectare. Une technique dont Olivier s'est fait une spécialité, tant il a pu constater que cette concurrence accrue entre les pieds favorisait l'enracinement en profondeur et influençait la morphologie et les équilibres des raisins, certes plus petits mais bien plus concentrés et expressifs.

En 2021, ces vignes situées à mi-coteau, au débourrement plus tardif, ont un peu mieux résister au gel d'avril. Donnant au final des rendements autour de 20 hectolitres par hectare, soit l'équivalent d'une demi-récolte. Après un élevage de près de deux ans, en demi-muids puis en cuves, ce 1er Cru Les Frionnes se montre aujourd'hui sous un jour particulièrement élégant et dynamique : on aime son profil à la fois mûr, vertical et frais.

Après une bonne agitation, le nez s'ouvre sur des évocations de fleurs du verger, de verveine, de cerfeuil et de jeunes pousses de coriandre, mais aussi de citron vert. Les arômes francs de pomme Granny, de noyau de pêche et de melon jaune s'accompagnent d'un souffle mentholé évoquant la feuille d'eucalyptus. Au fil de l'aération, la présence du sol s'affirme sur une touche d'abord fumée, avant d'aller vers des notes fraîches de craie et de caillou mouillé.

En bouche, la matière fuselée, dynamique, offre un toucher électrisant, porté par des saveurs stimulantes de segment de citron jaune ou vert, mais aussi de rhubarbe et de pêche de vigne. Nos papilles sont tout aussi excitées par des notes de poivre Sichuan, de baie de genièvre et de cardamome. L'intensité vibratoire de la finale, littéralement sculptée dans la roche-mère qui lui donne ses accents fumés et salins, nous élève : on en redemande.

Nous serions curieux d'observer la réaction d'une assemblée d'amateurs, même avertis, après avoir glissé ce vin, d'ici 7 ou 8 ans, au milieu d'une dégustation à l'aveugle de premiers crus de Chassagne ou Puligny... Quoiqu'il en soit, il sera parfait pour accompagner un homard grillé à la plancha, badigeonné d'un beurre aux herbes et aux agrumes. Ou un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné aux

salicornes. Un régal en perspective !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Frais, élégant et tonique : fleurs du verger, verveine, cerfeuil, coriandre, citron vert. Pomme Granny, noyau de pêche, melon jaune, feuille d'eucalyptus, touche fumée, notes fraîches de craie et de caillou mouillé.

Bouche : Une matière fuselée, dynamique au toucher électrisant, entre saveurs stimulantes de segment de citron jaune ou vert, de rhubarbe et de pêche de vigne. Notes de poivre Sichuan, de baie de genièvre et de cardamome. Finale intense, saline et empyreumatique

Accords mets-vins : Un homard cuit à la plancha, badigeonné d'un beurre aux herbes et aux agrumes. Ou un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné aux salicornes



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques