

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2021



La production du Domaine sur ce Premier Cru de Saint-Aubin est malheureusement très confidentielle. C'est encore plus vrai sur ce millésime 2021 aux rendements historiquement bas.

Olivier exploite une petite parcelle à mi-pente, à 300 mètres d'altitude, sur un coteau bien ensoleillé, exposé au Sud. Les vignes, qui ont aujourd'hui une trentaine d'années en moyenne, s'immiscent dans les failles d'un sous-sol de calcaire dur, recouvert d'un sol argilo-calcaire caillouteux très peu profond. Même si ce secteur est souvent balayé par un courant d'air frais, la structure caillouteuse des sols et la présence de murs en pierre qui entourent ce petit clos ont une influence nette : ils restituent de la chaleur, faisant de ce terroir un des climats les plus précoces du finage. Des conditions qui donnent aux raisins un supplément de chair et de gourmandise.

Adeptes d'une culture privilégiant à la fois l'enracinement en profondeur (dans cette optique, Olivier privilégie, depuis longtemps déjà, des plantations à haute voire très haute densité), et l'intensité de la photosynthèse (en préférant le palissage haut et le tressage aux rognages), Olivier parvient à parfaitement maîtriser ses rendements et l'optimum de maturité.

S'ensuit une vinification douce et peu interventionniste, avec très peu de bâtonnage, et un élevage long (22 mois au total pour ce 1er cru), à froid, sans bois neuf. Olivier fait le choix de laisser s'exprimer au plus juste la qualité du raisin et l'identité du terroir, à la fois très calcaire et assez solaire.

Dès à présent, le vin séduit par sa densité, sa bouche ample et charnue et l'éclat gourmand de son fruit, autour de la poire, de la pêche et de la prune jaune, le tout relevé de saveurs toniques de pamplemousse, de jus de citron et de mandarine. De subtiles notes toastées et miellées complètent le bouquet. On aime tout particulièrement cette année l'équilibre entre le gras, la chair ample et savoureuse du fruit en entrée de bouche et la tension ciselée, aux accents citronnés, qui anime et étire le milieu de bouche, autour d'une arête minérale particulièrement sapide et salivante. La très longue finale, fraîche et saline, finit de nous convaincre de l'énorme potentiel de garde de ce Saint-Aubin 1^{er} Cru Clos de Meix.

Pour les plus impatients d'entre vous, nous recommandons un long carafage afin de laisser s'ouvrir ce Clos de Meix qui a tout d'un grand vin. Dans quelques années, il vous réglera aussi bien avec une Andouille de Guéméné qu'une viennoise de sole aux noisettes et Comté, ou encore une belle lotte lardée puis rôtie, suivies d'un fromage de chèvre affiné.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle, brillant

Nez : Gourmand, expressif : poire, pêche et prune jaune, saveurs toniques de pamplemousse, de jus de citron et de mandarine. De subtiles notes toastées et miellées.

Bouche : Ample et charnue : équilibre entre le gras, la chair ample et savoureuse du fruit et la tension ciselée, aux accents citronnés. Une arête minérale sapide et salivante. Très longue finale, fraîche et saline. Enorme potentiel de garde !

Accords mets-vins : Une Andouille de Guéméné qu'une viennoise de sole aux noisettes et Comté, ou encore une belle lotte lardée puis rôtie, suivies d'un fromage de chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et
biodynamiques