

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2021



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec ce superbe parcellaire Concis du Champ, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent 3 petites parcelles, pour un total d'un peu moins d'un hectare, plantées de vignes d'une vingtaine d'années. Nous nous situons juste en contrebas du 1^{er} Cru Champs Gains, au cœur d'un climat parcouru de nombreuses haies qui délimitent les parcelles et forment autant de petits « clos ».

Les vignes, issues d'une grande diversité de sélections massales, présentent la particularité d'être plantées à une haute densité de 14 000 pieds par hectare qui favorise la concurrence entre les ceps. Olivier cherche ainsi à favoriser l'enracinement en profondeur, au contact des marnes qui vont donner au jus sa trame minérale, mais aussi à limiter naturellement les rendements et à obtenir des raisins plus petits, expressifs et concentrés.

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est plus argileux et profond, donnant des vins avec davantage de mâche et de densité. Avec sa faible pente et son orientation dominante au Sud-Est, cette vigne est assez précoce et démarre traditionnellement les vendanges chez Lamy. En 2021, elle fut relativement épargnée par le gel : les rendements y ont presque miraculeusement atteint 40 hectolitres par hectare (quand ils ne dépassaient pas 10 hectolitres sur les crus). Récoltés vers le 20 septembre, les petits raisins offraient ici des maturités homogènes, avec de belles concentrations aromatiques et des acidités juteuses.

Ce Chassagne-Montrachet particulièrement complet et équilibré offre un profil à la fois ample et dense dans son entame de bouche, puis resserré et dynamisé par son arête minérale aux accents pierreux et fumés. On aime sa texture dynamique, juteuse, mêlant des saveurs de fruits à noyau, de poire et de citron fumé. Fleurs blanches épanouies, jasmin, pollen, cerfeuil anisé, eucalyptus, mais aussi des notes de pierre à fusil, d'amande grillée et de beurre frais forment une composition sophistiquée et harmonieuse. La présence des agrumes s'affirme au fil de l'aération, entre citron vert et pamplemousse, tout comme l'éclat du fruit, sur des évocations de pomme croquante, de fruit de la passion et de pêche de vigne.

Porté par une prodigieuse énergie, parfaitement canalisée par un élevage « haute-couture », ce Chassagne-Montrachet Concis du Champ nous éblouit de bout en bout. Par sa classe naturelle, sa profondeur et son

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

intensité, il surclasse bien des grands crus et vous réglera, après quelques années de cave, sur une poêlée de gambas au gingembre, des langoustines en tempura au poivre Sichuan et coriandre ou une lotte au lait de coco et citronnelle. En fin de repas, optez pour un Beaufort fruité.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sophistiqué, harmonieux : Fleurs blanches, jasmin, pollen, cerfeuil anisé, eucalyptus, pierre à fusil, amande grillée, beurre frais. Citron vert, pamplemousse, pomme croquante, fruit de la passion et pêche de vigne.

Bouche : Ample et dense en entame. Resserrée et dynamisée par son arête minérale aux accents pierreux et fumés. Texture dynamique, juteuse, mêlant des saveurs fruits noyau, poire, citron fumé. Finale empyreumatique.

Accords mets-vins : Une poêlée de gambas au gingembre, des langoustines en tempura au poivre Sichuan et coriandre ou une lotte au lait de coco et citronnelle. En fin de repas, optez pour un Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques