

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots - 2021



Cette magnifique parcelle de moins d'un hectare occupe la partie basse d'un coteau de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, non loin du célèbre grand cru Bâtard-Montrachet. Les Lamy exploitent avec soin (labour, enherbement naturel, traitement organique uniquement...) ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf) puis en cuves, dans des caves froides, pendant 22 mois au total. Le vin s'harmonise et se patine ainsi lentement. Il conserve sa tension naturelle et sa pureté d'expression.

Nous retrouvons aujourd'hui dans le verre un Puligny-Montrachet d'un grand raffinement floral et aérien, un jus frais, vertical et ciselé, mais aussi très concentré, porté par l'éclat généreux d'un fruit juteux, gorgé de saveurs et d'énergie.

Au nez, il s'exprime tout en nuances, dans un registre typique des terroirs de Puligny et du millésime, à la fois aérien et tonique : ici se répondent la délicatesse des fleurs du verger, la fraîcheur stimulante des zestes d'orange et de citron vert, mais aussi les notes de feuille de menthe et d'eucalyptus, l'énergie épicée de la bergamote et du gingembre. Au fil de l'aération, le bouquet gagne en gourmandise, sur un fruit à la fois mûr et fringant, où l'on reconnaît une pêche blanche acidulée, l'ananas et le fruit de la passion. L'expression du sol charrie une touche de poivre et quelques notes iodées et salines rappelant les embruns.

Le toucher de bouche offre une texture fuselée assez dense et soyeuse. La dimension citronnée semble gagner et même soulever la matière concentrée du vin. C'est une explosion de fruits acidulés et d'agrumes, entre pomme Granny, fruit de la passion, kiwi, zeste d'agrumes et jus de grenade. Quelle énergie ! La finale, avec ses accents crayeux puis poivrés, encadrant un très beau fruit, nous porte loin : elle nous purifie.

Un magnifique Puligny-Montrachet, précis, intense et salin, d'une classe folle ! Là encore, on ne peut que recommander d'en oublier quelques bouteilles au moins 7 ou 8 ans en cave, tant son potentiel de garde est évident. On pourra alors se régaler en l'associant à de beaux produits de la mer, comme des langoustines accompagnées d'un jus réduit à l'estragon, ou des noix de Saint-Jacques rôties, à la fleur de sel, poivre Sichuan et émulsion au persil. Superbe.

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Aérien et tonique : fleurs du verger, zestes d'orange et de citron vert, feuille de menthe et d'eucalyptus, bergamote, gingembre, pêche blanche acidulée, ananas, fruit de la passion, poivre et quelques notes iodées et salines.

Bouche : Texture fuselée dense et soyeuse. Dimension citronnée qui gaine et soulève la matière du vin. Explosion de fruits acidulés et d'agrumes (pomme Granny, fruit de la passion, kiwi, zeste d'agrumes, jus de grenade). Longue finale aux accents crayeux, poivrés

Accords mets-vins : Des langoustines accompagnées d'un jus réduit à l'estragon, ou des noix de Saint-Jacques rôties, à la fleur de sel, poivre Sichuan et émulsion au persil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques