

Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2018



Ce petit clos planté de vieilles vignes de près de 60 ans produit, année après année, un vin exemplaire de profondeur, de sapidité et de percussion minérale !

Déjà connu et cultivé sous l'Ancien Régime, ce Clos profite d'un sol très caillouteux, en forte pente (40% par endroits), sur un sous-sol purement calcaire. Cette géologie, qui contribue à donner au vin tension et fraîcheur, se combine parfaitement à une exposition des vignes plein Sud, qui permet au raisin d'atteindre ici de hauts niveaux de maturité et de concentration.

Cette année, aux conditions estivales absolument idéales, les vieilles vignes ont su aller trouver dans le sol et dans l'atmosphère toutes les conditions pour donner un raisin aux impeccables équilibres, avec une aromatique concentrée et une acidité brillante. Voici certainement un des vins les plus savoureux et charnus de la collection 2018. Le fruit bien mûr semble ici s'enrouler autour d'un axe pierreux et salin d'une précision de constitution absolument admirable.

Grâce à un élevage long et précis (pas de bois neuf, près de 2 ans d'élevage au total, dont 10 mois en cuve pour finir de s'affiner), qui paraît d'ores et déjà parfaitement fondu dans le vin, ce Clos de la Chatenière Vieilles Vignes se révèle à la fois généreux et tranchant. On aime ses arômes finement grillés de pain toasté et de pierre chauffée par le soleil, ses notes de pomme, de pêche, de mirabelle et de crème de fruits blancs, ses infinies nuances d'agrumes, entre citron vert, orange et clémentine, son élégante touche florale, sur les petites fleurs blanches séchées. Une note subtile de miel vient souligner la gourmandise du bouquet.

L'entame de bouche est ample et texturée. Le volume du fruit, conséquent, est parfaitement maintenu par une juste acidité structurante. Ce Clos de la Chatenière se montre sapide et profond, doté d'une finale longue et percutante, aux accents d'agrumes et de gros sel marin. Complet et franchement succulent, vous pourrez même l'apprécier jeune: n'oubliez pas dans ce cas de le laisser s'aérer en carafe un bon moment avant de le servir.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Pain toasté, pierre chauffée, ses notes gourmandes de pomme, de pêche, de mirabelle et de crème de fruits blancs, citron vert, orange et clémentine, de petites fleurs blanches séchées. Une nuance subtile de miel.

Bouche : Ample et texturée. Le volume du fruit est parfaitement maintenu par une juste acidité structurante. Sapide et profonde, dotée d'une finale longue et percutante, aux accents d'agrumes et de gros sel marin

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Ceviche. Plus tard, noix de Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques