

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2015



Ce Saint-Aubin village provient de parcelles de la partie ouest du vignoble. Elles bénéficient d'une exposition sud et sud-est favorisant la bonne maturité du raisin. Une partie de ces parcelles furent longtemps plantées en pinot noir : dans les années 1990, Hubert Lamy décida de replanter intégralement en chardonnay, convaincu de l'adéquation parfaite de ce climat avec le cépage blanc.

Les sols légers et très caillouteux, à dominante calcaire, bien drainants (la pente peut aller ici jusqu'à 35%), situés à une altitude assez élevée (plus de 300 mètres) font en effet merveille avec le chardonnay, qui va puiser toute la minéralité que l'on va retrouver avec bonheur dans le vin et conserver une belle fraîcheur.

En 2015, avec ce raisin bien mûr mais récolté suffisamment tôt pour conserver un bon niveau d'acidité, Olivier Lamy a laissé tout le temps nécessaire à la fermentation malolactique pour qu'elle se fasse jusqu'au bout, sans intervenir ; il a ensuite choisi d'exclure tout bois neuf pour l'élevage afin de ne pas marquer ni alourdir le vin.

Aujourd'hui, maturité et fraîcheur se conjuguent parfaitement, sur une trame minérale, saline et tendue. Le nez s'ouvre sur des arômes fruités de zeste de citron frais, de citron vert, mais aussi de pomme Granny, de coing et de fruits exotiques, accompagnés de quelques délicates touches de fleurs de vigne, d'herbes fines et une note de pierre frottée.

On trouve en bouche une vraie pureté, une juste tension, avec une sensation de fraîcheur et de salinité très salivante. Ce vin, très droit, cristallin et précis, va incontestablement gagner en rondeur si vous l'oubliez 3 ans en cave. Les plus impatients veilleront à le laisser s'aérer et s'ouvrir au moins une heure avant de le servir !

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Minéral (pierre frottée), calcaire iodé (coquille d'huîtres). Belle fraîcheur sur le citron frais. Pomme granny, coing, kiwi. Fleurs blanches. Cerfeuil, coriandre.

Bouche : Pureté, tension. Elevage discret. Juteux, sapide, développant de beaux amers sur une finale très minérale. Très élégant.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons. Mais aussi rillettes d'oie ou autres terrines. Mortadelle. Filets de sole juste poêlés. Dos de cabillaud en papillote. Brillat-savarin, chaource.



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2018 et 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération d'une heure indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée