

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2015



Ce petit clos, moins connu que ces célèbres voisins En Remilly et Murgers des Dents de Chien, produit régulièrement un vin exemplaire de profondeur, de générosité et d'énergie 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. L'exposition au Sud garantit un bon ensoleillement et une bonne maturité... particulièrement en 2015! Cette année plutôt chaude, les vieilles vignes de plus de 50 ans ont su aller trouver la fraîcheur et l'humidité en profondeur, et s'y nourrir des éléments minéraux caractéristiques de ce cru.

Tout cela se sent avec force dans le verre et contribue largement à la typicité de ce Premier Cru, à la fois solaire, puissant et d'une minéralité hors norme !

Grâce à un élevage long et précis (pas de bois neuf en 2015 et toujours en cave froide), qui se fond très bien à la dégustation, ce Clos de la Chatenière Vieilles vignes exprime déjà une magnifique générosité : mirabelle, prune, pomme granny, kiwi, pamplemousse, c'est au nez une valse de fruits bien mûrs et juteux, accompagnée de doux arômes briochés. Puis, peu à peu, la minéralité nous envahit, évoquant une brise marine aux senteurs iodées et salines.

Grande sapidité, profondeur, superbe générosité en bouche, énorme allonge sur des arômes minéraux de craie, de graphite et de fins amers citronnés... tout est là, et déjà parfaitement en place. Indéniablement un grand vin, à déguster après une bonne aération, ou mieux : à conserver à cave pendant 5 ou 7 ans ! Le résultat n'en sera que plus grand.

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Brioche. Beaux fruits jaunes (mirabelle), blancs (pomme granny). et exotiques (citron, pamplemousse, kiwi).

Notes épicées (poivre blanc, clou de girofle) et finement crayeuses relèvent l'ensemble.

Bouche : Eclat, droiture et volume.

Grande sapidité. Elevage très doux (amandes). La trame minérale (craie, graphite) est superbe et d'une redoutable persistance.

Accords mets-vins : Gambas poêlées, crème au cerfeuil. Salade de chair de crabe aux agrumes. Plateaux de fruits de mer. Ceviche. Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2019 et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable aujourd'hui (au moins 1 heure avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée