

## Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champs - 2015



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec ce Concis du Champs, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent ici une parcelle d'environ 1 hectare, plantée de vignes assez jeunes (12 ans).

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est ici plus argileux et profond, donnant au vin un supplément de densité et de volume. Le chardonnay bénéficie d'une parfaite exposition Est et Sud-Est, sur ces parcelles peu pentues, qui démarrent traditionnellement les vendanges chez Lamy.

Si ce Chassagne exprime toujours une vraie minéralité (sur des notes fumées et une belle finale saline), ce sont ici les fruits et les épices qui dominent. Pomme Boskop, poire, groseille et citron se combinent avec des notes de clou de girofle, de poivre vert et d'herbes fines comme l'estragon et la menthe fraîche.

La bouche est très pure, cristalline et harmonieuse. Elle parvient à trouver cet équilibre délicat entre une sensation de maturité, de la richesse et une très agréable fraîcheur. La minéralité est toujours bien présente, sur des saveurs de pierre chaude. La longue finale, à la fois charmeuse, énergique et tendue, combine parfaitement saveurs fruitées et fumées.

On se prend à s'imaginer déguster ce Chassagne-Montrachet avec un joli plat épicé, comme une poêlée de gambas au gingembre, ou, tout simplement, avec quelques dés de vieux comté ! Un régal en perspective...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champs - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Très fin et délicatement boisé.  
Notes minérales de pierre chaude.  
Pomme Boskop, poire, groseille. Citron mûr. Notes épicées (menthe, cerfeuil, estragon, clou de girofle, poivre vert).  
Beurre salé.

Bouche : On retrouve les épices (cardamome, poivre vert), le fruit, la pierre à fusil. Tout y est : densité de texture, droiture, belle allonge minérale, persistance sur le fruit.

Accords mets-vins : Crabe farci à l'asiatique. Gambas sauté au gingembre. Poulet à l'estragon. Vieux comté ou brillat-savarin.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui après carafage. Jusqu'en 2028.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée