

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2015



Nous voici au cœur du climat « star » de Saint-Aubin, celui qui n'a clairement rien à envier aux meilleurs crus de Puligny et Chassagne et qui donne, avec les meilleurs vignerons, des blancs d'une intensité minérale et d'une puissance hors-norme.

Ce cru exposé au Sud se situe à la limite du finage de Puligny et surplombe, à 300 mètres d'altitude environ, les célèbres grands crus, Montrachet en tête. Ici, le sol de terres rouges est mince et surtout très calcaire, constellé de cailloux blancs. Il suffit de s'y promener et d'admirer les murets en pierres sèches qui entourent de nombreuses parcelles, pour mieux comprendre son nom : les « murgers » font référence aux tas de pierre et murets sortis par les vignerons pour préparer le sol avant de planter, tandis que les dents de chien évoquent la forme allongée et pointue des pierres extraites du sol... Comme toujours en Bourgogne, tout s'explique, même ce qui paraît le plus « étrange »...

C'est donc ici que les Lamy exploitent une petite parcelle ne produisant malheureusement pas plus d'un millier de bouteilles. En 2015, l'intensité minérale du terroir se marie à merveille avec la richesse du millésime, pour peu, bien sûr, que l'on sache attendre le vin au moins 3 ans, afin qu'il commence à révéler toute sa complexité.

Dès aujourd'hui, après une bonne aération, on sent cette belle combinaison entre fruits mûrs (poire, pêche, une touche d'abricot et de goyave), fraîcheur du citron et une minéralité intense évoquant la poudre et la pierre à fusil. La bouche confirme cette superbe dualité : la texture est riche, dense, mais toujours soutenue et tendue par l'expression du sol, épicée, saline, vibratoire sur le palais. Voici incontestablement un grand vin qui règne au sommet de l'appellation !

Attention rareté : quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Belle combinaison entre fruits mûrs (poire, pêche, une touche d'abricot et de goyave), fraîcheur du citron et une minéralité intense évoquant la poudre et la pierre à fusil.

Bouche : Superbe équilibre entre une texture riche, dense, et une tension minérale qui vibre sur le palais. Droiture, finale ultra-précise sur les épices. Gros potentiel de garde.

Accords mets-vins : Homard rôti et son jus de carapace ou un grenadin de veau et sa sauce crémée aux girolles. Brillat-savarin, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2019 et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération de deux heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée