

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2013



Le Domaine Hubert Lamy cultive un peu plus de 2 hectares sur le climat Les Frionnes. Son nom fait référence au « froid » : en effet, ces coteaux exposés majoritairement à l'Est sont connus à Saint-Aubin pour être assez froids. Cette fraîcheur, sur ce terroir à dominante calcaire, au sol léger et très caillouteux, convient particulièrement bien au chardonnay.

Les vignes présentent des âges très variés (de 20 à 80 ans) sur cette parcelle, ce qui contribue largement à donner un vin particulièrement subtil et sophistiqué.

Elevé en fûts (avec moins de 15% de fûts neufs), pendant 18 mois en cave froide, le premier Cru Les Frionnes 2013 séduit d'emblée à la dégustation par sa pureté de bouche et sa fraîcheur. Après une attaque au toucher très agréable, voire onctueuse, le vin se révèle droit et tendu, très fin dans son développement, jusqu'à une longue finale conjuguant avec bonheur le fruit et la salinité toute minérale.

Là encore, Olivier Lamy a parfaitement réussi, avec un millésime pourtant délicat et un terroir un peu froid, à livrer un vin très expressif, sapide, plein de fruits (pomme, passion, agrumes) et de très gourmandes notes lactiques.

Superbe avec des poissons plats (sole, carrelet, saint-pierre) ou des fromages à croute lavée, comme un pont-l'évêque ! Mais si vous le dégustez rapidement, n'oubliez pas de le carafer 2 ou 3 heures. Idéalement laissez-le continuer à s'épanouir au moins deux ans en cave...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Délicat. Fleurs blanches, fleurs de vigne, nougat et noisettes grillées. Citron vert, passion.

Bouche : Joli toucher. Energique et crémeuse à la fois. Très droit et très long, sur le fruit (pomme granny, fruit de la passion). Quel équilibre!

Accords mets-vins : Filet de carrelet ou de sole juste poêlé. Saint-Pierre aux épices (façon Roellinger). Livarot, Pont-L'évêque.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020/2022.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée