

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2019



Le Domaine Hubert Lamy cultive un peu plus de 2 hectares sur le climat des Frionnes. Son nom fait référence au « froid » : en effet, ces coteaux exposés majoritairement à l'Est sont connus à Saint-Aubin pour bien conserver la fraîcheur matinale. Sur ce terroir de calcaires décomposés, au sol mince et caillouteux, le chardonnay mûrit lentement mais sûrement.

Les vignes, âgées entre 20 et 80 ans, sont plantées en haute densité, autour de 14 000 pieds l'hectare. Une technique dont Olivier s'est fait une véritable spécialité, tant il a pu constater que cette concurrence accrue entre les pieds favorise l'enracinement en profondeur mais aussi la morphologie et les équilibres des raisins, certes plus petits mais bien plus concentrés.

De toute évidence, les faibles rendements et le caractère ensoleillé du millésime 2019 ont bien réussi à ce terroir traditionnellement tardif, apportant au vin un supplément de densité et de profondeur ! Après un élevage de près de deux ans, en demi-muids puis en cuves, ce 1^{er} Cru Les Frionnes se montre, à ce stade, particulièrement dense et compact : les pierres, l'argile, les fleurs et les fruits font bloc. Ce n'est qu'après une longue aération dans le verre que le vin se décide à dévoiler quelques-uns de ses nombreux charmes, autour d'un fruit charnu et sensuel : on pense à la pêche blanche, la pomme Reinette bien mûre, la poire Conférence et l'abricot. La présence du sol s'exprime sur une touche d'abord fumée de silex frotté, avant d'aller vers un registre plus frais de caillou mouillé. Au deuxième nez, les notes florales et herbacées s'affirment : on pense à la rose ancienne et aux fleurs d'arbres fruitiers, mais aussi à une menthe fraîche et à la verveine.

En bouche, le toucher enveloppant et charnu témoigne de la haute concentration du fruit tandis que l'énergie prodigieuse que le vin a su tirer du sol est considérable. On se régale de saveurs de pommes, de poire et de pêche de vigne. Nos papilles sont excitées par des notes de poivre Sichuan, de piment oiseau, d'orange sanguine, d'écorce, de baie de genièvre et de cardamome. La densité impressionnante et la force tellurique de la finale, littéralement sculptée dans la roche-mère, nous touchent directement au sternum : c'est le corps tout entier qui vibre et on en redemande !

Nous serions curieux d'observer la réaction d'une assemblée d'amateurs, même avertis, après avoir glissé ce vin, d'ici 7 ou 8 ans, au milieu d'une dégustation à l'aveugle de premiers crus de Meursault ou même de grands crus de Chassagne ou Puligny... Quoiqu'il en soit, il sera parfait pour accompagner un tronçon de turbot rôti, accompagné d'un beurre

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

blanc et d'un risotto truffé. Autre option, plus terrienne : une belle côte de veau cuite au sautoir, accompagnée de tagliatelles aux cèpes... Un régal en perspective !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Dense et puissant : pêche blanche, la pomme Reinette bien mûre, la poire Conférence et l'abricot. Silex frotté puis la fraîcheur du caillou mouillé. Rose ancienne et fleurs d'arbres fruitiers, menthe fraîche et verveine.

Bouche : Entame à la texture enveloppante et charnue, sur des saveurs de pomme, de poire et de pêche de vigne. Energie excitante du poivre Sichuan, du piment oiseau, de l'orange sanguine, de la baie de genièvre et de la cardamome. Finale puissante et vibratoire

Accords mets-vins : A maturité, un tronçon de turbot rôti, accompagné d'un beurre blanc et d'un risotto truffé. Autre option, plus terrienne : une belle côte de veau cuite au sautoir, accompagnée de tagliatelles aux cèpes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques