

## Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2022



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 très friables et drainants, 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 favorisait l'enracinement en profondeur et influençait la morphologie et les équilibres des raisins, certes plus petits mais bien plus concentrés.

De toute évidence, la succession de millésimes solaires convient particulièrement bien à ce terroir plutôt 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 1er Cru Les Frionnes se montre aujourd'hui sous un jour élégant et distingué, s'exprimant dans le registre de la verticalité et de la fraîcheur, relevé de ce relief épicé typique du millésime.

Le nez s'ouvre sur des évocations de fleurs blanches, de verveine, de cerfeuil et d'aneth, de citron vert et de clémentine, complétées d'une touche iodée évoquant les coquillages juste sortis de l'eau. Les fruits blancs resplendent, autour de la pomme, du sorbet à la poire et de la pêche de vigne, mâtinés d'une nuance de beurre frais. Au fil de l'aération, la présence du sol s'affirme sur une touche d'abord fumée, avant d'aller vers des notes fraîches de craie et de caillou mouillé.

En bouche, le toucher séveux témoigne de la parfaite maturité du fruit tandis que l'énergie tirée du sol est juste prodigieuse. On se régale de saveurs de fruits blancs, de zeste d'orange et d'une touche de fruit de la passion. Nos papilles sont excitées par des notes de poivre Sichuan, de piment frais, de baie de genièvre et de cardamome. L'intensité vibratoire de la finale, littéralement sculptée dans la roche-mère et dynamisée par une touche de citron confit, nous touchent directement au sternum : c'est le corps tout entier qui vibre et on en redemande.

A l'aveugle, il ne dépareillerait pas au cœur d'une dégustation des crus les plus prestigieux de Puligny-Montrachet... Avis aux amateurs !

S'il est encore un peu comprimé par son jeune âge, ce Premier Cru Les Frionnes brillera, après 6 ou 8 ans de cave, pour accompagner un homard

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cuit à la plancha, badigeonné d'un beurre aux herbes et aux agrumes. Un régal en perspective !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : frais, élégant et tonique : fleurs blanches, verveine, cerfeuil, aneth, citron vert, clémentine, coquillages juste sortis de l'eau, pomme, sorbet à la poire, pêche de vigne, beurre frais, touche fumée, craie et de caillou mouillé.

Bouche : toucher séveux, parfaite maturité du fruit, énergie prodigieuse tirée du sol, fruits blancs, zeste d'orange, fruit de la passion, poivre Sichuan, piment frais, baie de genièvre, cardamome.

Finale sculptée dans la roche, avec une touche de citron confit.

Accords mets-vins : après 6 ou 8 ans de cave, pour accompagner un homard cuit à la plancha, badigeonné d'un beurre aux herbes et aux agrumes.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques