

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2022



Voici un des crus les plus confidentiels du Domaine. C'est aussi l'un des plus recherchés tant il donne des vins aux équilibres somptueux entre sensualité gourmande, volume texturé, et cette sensation de finesse, aux contours dentelés, si typique des vins d'Olivier.

On se situe sur une petite parcelle à mi-pente, à 300 mètres d'altitude, sur un coteau bien ensoleillé, exposé au Sud. Les vignes, qui ont aujourd'hui une trentaine d'années en moyenne, s'immiscent dans les failles d'un sous-sol de calcaire dur, recouvert d'un sol argilo-calcaire caillouteux très peu profond. Même si ce secteur est souvent balayé par un courant d'air frais, la nature pierreuse des sols et la présence de murs en pierre qui entourent ce petit clos ont une influence nette : ils restituent de la chaleur et donnent aux raisins un supplément de chair et de concentration aromatique.

Adeptes d'une culture privilégiant à la fois l'enracinement en profondeur (dans cette optique, Olivier privilégie, depuis longtemps déjà, des plantations à haute voire très haute densité), et l'intensité de la photosynthèse (en préférant le tressage aux rognages), Olivier parvient à parfaitement maîtriser ses rendements et l'optimum de maturité. S'ensuit une vinification douce et peu interventionniste, avec très peu de bâtonnage, et un élevage long (près de deux ans au total pour ce 1er cru), d'abord en grandes barriques, sans bois neuf, puis en cuves. Olivier fait le choix de laisser s'exprimer au plus juste la qualité du raisin et l'identité du terroir, à la fois très calcaire et assez solaire.

Dès à présent, le vin séduit par sa densité, sa bouche ample et charnue et l'éclat gourmand de son fruit, autour de la poire, de la pêche blanche et de la prune jaune, le tout relevé de saveurs toniques de pamplemousse et de mandarine. De subtiles notes toastées, évoquant une brioche au beurre juste sortie du four, ainsi qu'une touche florale presque suave, entre chèvrefeuille et miel d'acacia, complètent un bouquet particulièrement charmeur. L'équilibre entre le gras et la belle texture en entrée de bouche et la très longue finale, vibrante, fraîche et saline, nous fait dire que nous sommes là face à un très beau vin de garde.

Pour les plus impatients d'entre vous, nous recommandons un carafage afin de laisser s'ouvrir ce Clos de Meix qui a tout d'un grand vin. Il vous réglera aussi bien avec une Andouille de Guéméné qu'une belle lotte lardée puis rôtie accompagnée d'une sauce légèrement safranée, suivies d'un fromage de chèvre affiné.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle, brillant

Nez : Gourmand, expressif : poire, pêche blanche et prune jaune, saveurs toniques de pamplemousse et de mandarine. De subtiles notes toastées et miellées (brioche au beurre, chèvrefeuille et miel d'acacia).

Bouche : dense, ample et charnue, éclat gourmand de son fruit : équilibre entre le gras et la belle texture en entrée de bouche et la très longue finale, vibrante, fraîche et saline. Enorme potentiel de garde !

Accords mets-vins : une Andouille de Guéméné qu'une belle lotte lardée puis rôtie accompagnée d'une sauce légèrement safranée, suivies d'un fromage de chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et
biodynamiques