

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Vieilles Vignes - 2022



Ce petit clos planté de vieilles vignes de plus de 60 ans produit, année après année, un vin exemplaire de profondeur, de sapidité et de percussion minérale. Déjà connu et cultivé sous l'Ancien Régime, ce Clos profite d'un sol très caillouteux, en forte pente (jusqu'à 40% de déclivité par endroits), sur un sous-sol purement calcaire. Cette géologie, qui contribue à donner au vin sa tension verticale et sa fraîcheur, se combine parfaitement à une exposition des vignes plein Sud, qui permet au raisin d'atteindre de hauts niveaux de maturité et de concentration.

Cette année, avec des conditions estivales pratiquement idéales, juste ponctuées d'une pluie bienfaitrice mi-août, les vieilles vignes ont su aller trouver dans le sol et dans l'atmosphère toutes les conditions pour donner un raisin mûr et concentré, aux impeccables équilibres, porteur d'une aromatique expressive et d'une acidité brillante. Voici un des vins les plus savoureux et charnus de cette superbe collection 2022. Le fruit, ample, savoureux, semble s'enrouler autour d'un axe pierreux et salin d'une précision de constitution admirable.

Grâce à un élevage long et précis sans bois neuf, sur près de 2 ans, qui paraît d'ores et déjà parfaitement fondu dans le vin, ce Clos de la Chatenière Vieilles Vignes se révèle à la fois généreux et percutant. L'expression du sol et l'éclat généreux du fruit ne font qu'un. Le nez s'ouvre sur un univers minéral et frais, évoquant la descente au fond d'un puits ou d'une grotte creusée dans les calcaires, comme si les parois exhalaient des parfums pierreux complexes. Une expression minérale qui se fait ensuite plus douce, plus fumée aussi, autour de notes d'encens, de cendres encore tièdes. Progressivement, le fruit s'impose au-dessus du verre, autour de la poire, de la pêche blanche et de la pêche de vigne, accompagnées de notes florales plus suaves, rappelant le suc de violette, la fleur de vigne, le miel d'acacia ou l'aubépine. Une subtile nuance toastée ajoute à la gourmandise du propos.

La bouche est généreuse et texturée : elle déploie un fruit expressif, juteux, autour de la pomme Boskoop, la poire Conférence, la prune Reine-Claude. Rapidement, un puissant courant épicé vient exciter les papilles, donnant au cœur de bouche relief et rebond : on reconnaît le poivre noir et le poivre Sichuan, la baie de genièvre, le clou de girofle ou le safran. Viennent ensuite des notes toniques de bâton de réglisse et de feuille de menthe, de zestes de citron vert et d'orange. La profondeur pénétrante et la percussion saline de la finale nous impressionnent : elle vibre jusqu'au plexus avec l'autorité sereine d'un gong tibétain. C'est absolument irrésistible.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un grand vin de garde, qui vous réglera dans 5 à 7 ans sur une lotte au safran, un homard à l'Armoricaine ou un kouloubiac de saumon.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Vieilles Vignes - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : minéral, frais et complexe : puits ou d'une grotte creusée dans les calcaires, encens, cendres encore tièdes, poire, pêche blanche et de vigne, suc de violette, fleur de vigne, miel d'acacia, aubépine, nuance toastée.

Bouche : généreuse, texturée, fruit expressif, juteux (pomme Boskoop, poire Conférence, prune Reine-Claude), puissant courant épicé excitant les papilles, notes toniques (réglisse, menthe, agrumes). Finale à la profondeur pénétrante et à la percussion saline.

Accords mets-vins : dans 5 à 7 ans sur une lotte au safran, un homard à l'Armoricaine ou un koulibiac de saumon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques