

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2022



Nous voici au cœur du climat « star » de Saint-Aubin, celui qui n'a clairement rien à envier aux plus prestigieux crus de Puligny et Chassagne et qui donne, avec les meilleurs vignerons, des blancs d'une intensité minérale et d'une puissance hors-norme.

Ce cru exposé au Sud se situe à la limite du finage de Puligny et surplombe, à 300 mètres d'altitude environ, les célèbres grands crus voisins, à commencer bien sûr par le Chevalier-Montrachet tout proche. Ici, le sol est mince et surtout très calcaire, constellé de cailloux blancs. Il suffit de s'y promener et d'admirer les murets en pierres sèches qui entourent de nombreuses parcelles, pour mieux comprendre son nom : les « murgers » font référence aux tas de pierre et murets sortis par les vignerons pour préparer le sol avant de planter, tandis que les dents de chien évoquent la forme allongée et pointue des pierres extraites du sol. Comme toujours en Bourgogne, tout s'explique, même ce qui paraît le plus « étrange »...

C'est donc ici que les Lamy exploitent une toute petite parcelle de vieilles vignes, ne produisant malheureusement pas plus d'un millier de bouteilles les meilleures années. L'intensité minérale du terroir se marie à merveille avec une bonne concentration et cette prodigieuse énergie, aux accents à la fois acidulés et épicés, très caractéristique du millésime 2022 et du style imprimé par Olivier.

Dès aujourd'hui, après une bonne aération qui laisse se libérer d'élégants arômes floraux évoquant miel fin et chèvrefeuille, on perçoit d'emblée le mariage harmonieux entre la douceur gourmande des fruits mûrs (sur la poire Comice, la pêche blanche et une nuance d'ananas), la fraîcheur revigorante du citron jaune et du zeste de mandarine et une minéralité fumée intense et typique, évoquant la pierre à fusil, la noisette et le sésame grillés, ainsi qu'une déclinaison de poivres.

La bouche confirme la belle complexité de ce « Murgers » : les saveurs sont concentrées, la texture est dense mais serrée, parfaitement soutenue et tendue par l'expression du sol, épicée, saline, vibratoire sur le palais.

Voici incontestablement un monument qui ne demande qu'à se patiner pour régner définitivement au sommet de l'appellation... Attendez-le au moins 7 ou 8 ans : il les mérite et vous récompensera au centuple pour votre patience.

Collector : quantité limitée à 1 bouteille 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 Les Murgers des Dents de Chien - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : élégants arômes floraux (miel fin, chèvrefeuille), harmonie entre fruits mûrs (poire Comice, pêche blanche et ananas), fraîcheur du citron jaune et de mandarine, et cette minéralité fumée intense (pierre à fusil, noisette et sésame grillés, poivres).

Bouche : belle complexité, saveurs concentrées. La texture est dense mais serrée, parfaitement soutenue et tendue par l'expression du sol, épicée, saline, vibratoire sur le palais.

Accords mets-vins : Ravioles de langoustines dans un bouillon parfumé aux épices douces, Homard rôti et son jus de carapace à l'estragon, ou un grenadin de veau et sa sauce crémée aux girolles.
Brillat-savarin, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2037 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques