

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2013



Cette belle parcelle d'un hectare se situe juste derrière la maison de la famille Edouard, d'où son nom... Les Bourguignons sont très pragmatiques !

Ce pragmatisme (associé à une fort juste intuition), Hubert Lamy en a fait preuve lorsqu'il a décidé, à la fin des années 1980, de replanter une partie de la parcelle, traditionnellement dévolue au pinot noir, en chardonnay.

Et le chardonnay s'exprime avec précision et élégance sur ce terroir argilo-calcaire, au sol caillouteux et léger. L'exposition à l'est apporte soleil et fraîcheur. La qualité du raisin et de la vinification, le lent élevage en fûts, intégrant très peu de bois neuf, dans des caves froides finissent de donner à ce Premier Cru toute sa subtilité.

Si le nez est encore un peu discret à l'ouverture, il se révèle après aération d'une grande classe, porté par une fraîcheur légèrement mentholée, d'élégantes notes florales (violette) ou délicatement épicées (réglisse, paprika). La bouche est à la fois ample et très pure. Le vin livre toute sa profondeur dans une longue finale saline.

Ce vin très «couture » touche par son élégance sobre, la beauté se niche dans le moindre détail, dans une agréable fluidité. Nous sommes aux antipodes de certains bourgognes gras et tapageur. Nous sommes conquis !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2013



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très subtil : fleur de vigne, violette.
Réglisse, paprika, notes mentholées.
Noisette grillée.

Bouche : Ouverte et déliée. Ample. Belle fluidité qui s'étire sur une finale longue et minérale. Beaucoup de classe.

Accords mets-vins : Poissons nobles dans des préparations simples : sole ou carrelet grillé, pomme vapeur et beurre à la ciboulette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2017, jusqu'en
2022/2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée