

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2013



Le climat En Remilly est, à juste titre, un des plus réputés de la commune de Saint-Aubin. Le finage jouxte, au Sud, les vignobles de Puligny-Montrachet, et en particulier le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet que l'on aperçoit à quelques mètres seulement depuis les vignes du Domaine.

Le Domaine Hubert Lamy exploite ici environ 2 hectares de superbes parcelles, orientées plein Sud mais bénéficiant d'une fraîcheur relative car elles se situent en moyenne à 300 m d'altitude. Le sol très calcaire et caillouteux, très peu profond, explique en grande partie l'extraordinaire persistance minérale de ce vin.

Il faut tout le talent d'Olivier Lamy pour donner, d'ores et déjà, à ce millésime 2013 une telle classe : le nez très minéral est réhaussé par les fruits blancs et les agrumes (citronnelle). La bouche est déliée, le tannin léger et soyeux. L'élevage précis et à froid se fond dans des saveurs délicates de vanille, et une belle densité crémeuse.

Mais attention : ici, jamais de lourdeur! Le vin reste tendu sur la finale, très fin, dans un parfait équilibre entre le fruit et le règne minéral.

Déjà un très grand vin, qui mérite d'attendre en cave au moins 3 ans. Il faudra bien sûr le carafer longtemps (3 heures au moins) si vous souhaitez le déguster avant 2017 ou 2018...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Notes minérales de coquille d'oeuf.
Citron frais, lavande. Puis les fruits blancs
(poire) et de gourmandes notes
crémeuses et vanillées.

Bouche : Belle texture minérale dans le
toucher de bouche, fins tannins.
Beaucoup de puissance, persistance sur
le fruit et la crème. Toujours tendu,
toujours minéral. Equilibre magistral!

Accords mets-vins : Risotto aux
langoustines. Bar en croûte de sel.
Volaille de Bresse cuite au bouillon ou au
lait. Des chairs fines, au goût affirmé. Un
vieux comté.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2017 et jusqu'en 2027.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui et demain. 2/3 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée