

## Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2013



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec ce Concis du Champs, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent ici une parcelle d'à peine 1 hectare, plantée de vignes assez jeunes (10 ans).

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est ici plus argileux et profond. Le chardonnay bénéficie d'une parfaite exposition Est et Sud-Est, sur ces parcelles peu pentues.

Si le vin exprime toujours une certaine minéralité (sur une belle finale saline), ce sont ici les fruits et les notes épicées qui dominent. Fruits jaunes, poire, raisin sec se combinent avec des notes de clou de girofle, de poivre vert, d'herbes fines comme l'estragon.

La bouche est très pure, cristalline. Elle parvient à trouver ce délicat équilibre entre une sensation de maturité, presque empyreumatique (notes fumées, pierre à fusil), et une belle fraîcheur.

On se laisse rêver à déguster ce Chassagne-Montrachet avec un joli plat épicé, comme une poêlée de gambas au gingembre, ou, tout simplement, avec quelques dés de vieux comté ! Irrésistible...

Classé "Grande Réussite du millésime" par la RVF : "il séduit par sa finesse et cette sensation cristalline".

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2013



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Très fin et délicatement boisé. Notes minérales de pierre chaude. Poire, raisin. Notes épicées (estragon, clou de girofle).

Bouche : On retrouve les épices (cardamome, poivre vert), le fruit, la pierre à fusil. Tout y est : droiture, allonge minérale, persistance sur le fruit.

Accords mets-vins : Crabe rôti à l'asiatique. Gambas sauté au gingembre. Poulet à l'estragon. Vieux comté ou brillat-savarin.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui après carafage. Jusqu'en 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée