

## Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2013



Cette magnifique parcelle de moins d'un hectare occupe des coteaux de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, non loin du célèbre grand cru Bâtard-Montrachet. Les Lamy exploitent avec soin (labour, enherbement naturel, traitement raisonné...) ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage en fûts (très peu de bois neuf), dans des caves froides, pendant 18 mois. Le vin évolue ainsi très lentement et conserve toute sa pureté d'expression.

Au final, nous trouvons dans le verre un Puligny-Montrachet très raffiné, élégant et respectueux de ce terroir d'exception. Le nez révèle une belle complexité mêlant notes florales, épices (cannelle, vanille), arômes de fruits blancs (pomme) et de citron vert.

Très « puligny » en bouche, Les Tremblots se déploie dans un style très vertical, avec beaucoup de finesse dans le toucher de bouche soyeux, presque velouté. Magnifique persistance dans le fruit et une exquise minéralité « poudrée ». Un très beau Puligny-Montrachet qui appelle de beaux produits de la mer, comme les langoustines...

Nous adorons dès aujourd'hui...et le potentiel de garde est bien là!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2013



### Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Complexe et délicat : vanille, notes poudrées, fruits blancs, raisin et fleur de vigne. Cannelle, citron vert, citronnelle.

Bouche : Texture soyeuse et minérale. Très vertical. Enorme persistance sur des notes minérales et fruitées.

Accords mets-vins : Feuillantine de langoustines au sésame (façon B. Pacaud), filet de bar et artichaut, barbue rôti. En fin de repas, du reblochon.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2017 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée