

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Châtaigniers - 2016 - blanc



Disons-le tout net : ce Bourgogne Les Chataigniers offre en 2016 un profil d'un éclat et d'une profondeur que l'on rencontre rarement sur un « simple régional » ! Et pour cause...

Généralement, Olivier élabore son bourgogne à partir d'une belle parcelle d'un peu plus d'un hectare, située sur les hauts de coteau du finage de Saint-Aubin, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes (de la Rochepot). Les vignes, plantées en 1990, ont eu largement le temps de s'imprégner de la minéralité calcaire très présente dans le sol. Si la maturité est ici plus tardive, cette parcelle a paradoxalement été globalement épargnée par le gel d'avril, qui s'est abattu en plaine et dans les secteurs plus bas des coteaux.

Et, justement, Olivier a fait le choix cette année d'intégrer également dans son bourgogne, les raisins des premiers crus les plus touchés par le gel, ayant donné des rendements trop faibles pour élaborer des cuvées parcellaires (c'est le cas des Macherelles à Chassagne par exemple). Un choix qui a de toute évidence donné à son Bourgogne Les Châtaigniers un supplément d'envergure et de richesse de constitution.

On est séduit d'emblée par l'intensité et la fraîcheur du bouquet, sur des notes de petites fleurs blanches, de citron jaune et vert, de pomme Granny et d'une touche fumée et crayeuse qui révèle l'empreinte du sol avec une belle netteté. Précision et pureté en bouche, où le vin est doté d'une belle étoffe, encore tendue et serrée à ce stade, mais qui nous font prédire une capacité d'évolution hors-norme pour un Bourgogne, tout comme la finale, équilibrée, longue et sapide, portée par les agrumes et la salinité.

Un vin de puriste, à déguster idéalement dans 3 ans, pour accompagner un poisson grillé par exemple...

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Châtaigniers - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Expressif et complexe : petites fleurs blanches, citrons jaune et vert, pomme Granny, une touche fumée et crayeuse, noisette.

Bouche : Belle étoffe, définition très pure et précise. Une trame minérale encore serrée qui va se détendre sous 2 à 3 ans. Finale saline étonnamment longue.

Accords mets-vins : Charcuterie blanche (mortadelle, boudin blanc), crevettes au court-bouillon accompagnée d'une mayonnaise, terrine de poisson. Beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2019 et 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée