

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2016 - blanc



Cette magnifique parcelle de moins d'un hectare occupe des coteaux de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, légèrement en contrebas et à l'Est des Grands Crus. 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 grands fûts (sans bois neuf) puis en cuves, dans des caves froides, pendant 18 mois au total. Le vin évolue ainsi très lentement et conserve sa tension naturelle et sa pureté d'expression.

Au final, nous trouvons dans le verre un Puligny-Montrachet très raffiné, élégant et respectueux de ce très beau terroir : moins plein et immédiat que le millésime précédent, il s'exprime aujourd'hui tout en nuances, où se répondent la délicatesse des fleurs blanches, la douceur du fruit et la minéralité fumée puisée dans le sol. Après une bonne aération, le nez révèle une belle complexité mêlant le chèvrefeuille, le foin séché, le silex frotté, les épices douces (cannelle, vanille), les fruits blancs (pomme et pêche blanche), la mandarine, ainsi qu'une touche subtile de beurre salé.

Très « puligny » en bouche, Les Tremblots se déploie dans un style vertical, avec beaucoup de finesse dans ce toucher soyeux, raisonnablement tendu. On aime tout particulièrement la belle persistance dans le fruit et l'exquise minéralité « poudrée » qu'il semble déposer sur le palais. Un très distingué Puligny-Montrachet, précis, pur et salin qui devrait continuer à s'ouvrir dans les 5 prochaines années, pour accompagner de beaux produits de la mer, comme des langoustines...

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Complexe et délicat : chèvrefeuille, foin humide, silex frotté, épices douces (cannelle, vanille), fruits blancs (pomme et pêche blanche), mandarine, ainsi qu'une touche subtile de beurre salé.

Bouche : Texture soyeuse, scintillante et minérale. Grande pureté de style. Très vertical. Belle persistance sur des notes salines et poudrées.

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 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée