

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



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 encablures seulement depuis les vignes du Domaine.

Le Domaine Hubert Lamy exploite ici environ 2 hectares répartis sur deux parcelles, orientées plein Sud. L'une est toute proche du secteur des Grands Crus, partageant avec eux une nature de sols calcaires, minces et caillouteux, qui donnent au vin grâce et énergie. L'autre parcelle regarde plutôt du côté de la Chatenière : située à une altitude un peu plus élevée, elle bénéficie d'une fraîcheur relative.

On s'en souvient, le millésime 2013 ne fut pas facile pour les vignerons bourguignons, avec son printemps calamiteux, froid et pluvieux. Pourtant, on s'en rend compte aujourd'hui, ce millésime a réservé quelques très belles surprises sur la Côte de Beaune, avec des vins très minéraux qui s'ouvrent finalement plus rapidement que l'on aurait pu le penser... Ce magnum du 1<sup>er</sup> Cru En Remilly vous en fera une brillante démonstration. Intense au nez, soyeux en attaque, puissant et vertical ensuite, il fait honneur à son terroir et au style ciselé et pur des vins d'Olivier Lamy.

Le bouquet très minéral, aux accents fumés et grillés, évoquant la noisette torréfiée et la poudre à canon, est habilement complété par la fraîcheur des fruits blancs et des agrumes (citronnelle). La bouche est déliée, le tannin léger et soyeux. L'élevage précis se fond dans des saveurs délicates de vanille et une belle densité crémeuse qui emplit le milieu de bouche.

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.

Les quelques années passées dans les caves du Domaine ont permis à ce Remilly d'affirmer sa structure minérale qui « claque » aujourd'hui au nez comme en bouche. Déjà un très grand vin, qui a encore au moins dix ans devant lui !

**Quantité limitée à 1 Magnum par client.**

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



### Dégustation et accords

**Robe** : Or pâle, reflets verts

**Nez** : Notes minérales de coquille d'oeuf. Noisette grillée. 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** :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Carafage vivement recommandé.



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Saint-Aubin

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Raisonnée