Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2024 - Blanc



Sur ce rare et superbe millésime 2024, tout en intensité ciselée, en fraîcheur aromatique et en chair fuselée, Olivier Lamy démarre fort avec ce Bourgogne de très haute tenue, pur et lumineux, aux contours d'une précision d'orfèvre.

Olivier élabore son Bourgogne à partir d'une seule parcelle d'un hectare environ, située sur les hauts de coteau du finage de Saint-Aubin, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes (en allant vers la Rochepot). Les vignes, plantées en 1990, bénéficient d'un sol très calcaire et d'un microclimat assez frais : si l'exposition au Sud garantit un bon ensoleillement, le caractère bien ventilé de la parcelle et son altitude assez élevée permettent d'éviter une maturation trop rapide des baies. Ce fut cette année encore parmi les dernières vendangées, dans la deuxième moitié de septembre.

Elevé avec le même soin que les crus, en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf), puis en cuves, pendant plus de 18 mois au total, le vin se montre aujourd'hui d'une rare élégance : sa grâce verticale, lumineuse, son élégance et son intensité, rares pour un "régional", lorgnent effectivement du côté d'un Saint-Aubin ou d'un Puligny-Montrachet.

Dès le premier nez, subtilité et fraîcheur sont au rendez-vous : on sent les éclats brillants d'une roche immaculée. On perçoit également les arômes délicats des fleurs de tilleul, de citronnier et d'amandier, de l'aubépine juste éclose et des herbes fines, autour de la menthe fraîche, d'une touche anisée d'estragon et de la verveine. Puis viennent les agrumes, excitants, toniques, entre zeste de citron jaune, pamplemousse et clémentine. On aime la pureté d'un fruit plein d'énergie, autour de la pêche blanche et d'une poire juteuse. Plus le vin s'aère, plus la dimension épicée s'affirme sur le poivre blanc et le gingembre. Le nez n'oublie pas d'être gourmand, laissant percer des nuances de beurre frais et de pain à peine toasté. Nous voguons dans un univers subtil, harmonieux et tonifiant.

Le bel éclat acidulé du fruit se confirme en bouche : les saveurs dynamiques de pommes Granny et de noyau de pêche sont relevées de quelques touches de citron vert, mais aussi de baie de genièvre et de wasabi. La tension sapide et l'imprégnation calcaire de la finale sont un modèle du genre : ce vin vous purifie et vous tonifie de bout en bout. On termine entre l'excitation de fins amers évoquant les écorces d'agrumes et un élan salin particulièrement salivant. C'est magnifique de dynamisme et de précision ! Idéal sur un plateau de fruits de mer, un carpaccio de

Saint-Jacques aux agrumes ou un tartare de bar aux herbes fines.

Un Bourgogne de très haut vol qui en dit déjà long de la réussite du millésime chez Lamy : bravo !

Attention : la parcelle est petite et les quantités sont très limitées.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2024 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et limpide, d'une belle brillance évoquant la pureté et la précision d'un grand blanc de Bourgogne.

Nez : Fleurs de citronnier, d'amandier et d'aubépine, menthe fraîche, estragon et verveine, puis agrumes, pêche blanche, poire juteuse, poivre blanc, gingembre, beurre frais et pain toasté.

Bouche : Attaque acidulée et dynamique sur la pomme Granny et le noyau de pêche, relevée de citron vert et de wasabi. Matière dense et fuselée, tension sapide, finale minérale, saline et délicatement amère sur les écorces d'agrumes.

Accords mets-vins : Magnifique sur un plateau de fruits de mer, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes ou un tartare de bar aux herbes fines.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques