Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2024 - blanc



Ce Saint-Aubin est le fruit de l'assemblage des raisins d'une petite dizaine de parcelles situées sur la partie ouest du vignoble. Nichées pour la plupart dans les combes plus fraîches et tardives, à mi-coteau, elles bénéficient d'expositions sud et sud-est favorisant une maturité optimale du raisin : une condition essentielle du travail d'Olivier Lamy, qui veille à préserver la précision et la vitalité du fruit.

Une partie de ces vignes fut longtemps plantée en pinot noir. Dans les années 1990, Hubert Lamy et son fils Olivier décidèrent de replanter intégralement en chardonnay, convaincus que ce cépage s'accorderait idéalement à ces sols calcaires légers et caillouteux, souvent constellés de sédiments coquilliers. Le chardonnay y trouve une expression particulièrement sapide et crayeuse, dont la tension s'accorde parfaitement au style du domaine.

Comme pour les Premiers Crus, Olivier prolonge désormais l'élevage de cette cuvée : un an sur lies totales en grands fûts de 5 à 600 litres, sans bois neuf, puis près d'une année supplémentaire en cuves avant la mise en bouteille. Cet allongement affine encore la texture et renforce l'équilibre souverain du vin, sa profondeur et son potentiel de garde largement supérieur à la moyenne des « Villages ».

Ce millésime 2024 brille par sa fraîcheur et son éclat lumineux et gourmand. La robe, or pâle, se pare de reflets verts et lumineux. Le nez respire la pureté : on entre dans un univers chlorophyllien et anisé, celui d'un gazon humide parsemé de fleurs blanches, de jeunes pousses d'estragon et de menthe sauvage. Des arômes de pomme Reinette, de poire Comice et de brugnon se mêlent à un sorbet citron vert et pamplemousse, à l'eau d'un concombre et à une minéralité poudrée évoquant la roche calcaire immaculée. On y perçoit aussi la fleur de citronnier, le fruit de la passion, le kiwi et la mandarine, relevés d'une touche d'eucalyptus et d'un peu de poivre blanc. L'ensemble évoque à la fois la vivacité d'un air de montagne et la lumière douce et réconfortante d'une soirée d'été.

La bouche, à la fois séveuse et élancée, impressionne d'emblée par son énergie. La tension, à l'acidité parfaitement juste et intégrée, porte un fruit juteux, traversé d'agrumes expressifs autour des citrons vert et jaune, de l'orange, de la mandarine, relevés d'un zeste de pomelo et d'une touche plus épicée évoquant la livèche. Les pommes Reinette et Granny, la mirabelle et la pêche de vigne complètent ce tableau vibrant. La trame saline, évoquant le sel gemme, donne au vin son relief et son

éclat. La finale, droite, étirée et d'une minéralité limpide, conjugue agrumes salés et herbes fines, laissant une impression de pureté totale.

Ce Saint-Aubin La Princée 2024, au profil à la fois gourmand et cristallin, à la précision chirurgicale, incarne l'identité profonde du terroir, du millésime et la maîtrise d'Olivier Lamy pour en révéler toutes les nuances. À déguster dès aujourd'hui sur une terrine de turbot aux légumes ou un saumon en Bellevue. Après 3 ou 5 ans de cave, elle se révélera superbe sur un cabillaud au beurre d'agrumes ou une barbue en papillote aux légumes de printemps.

Un vin essentiel pour comprendre Saint-Aubin, tout Saint-Aubin, rien que Saint-Aubin.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle aux reflets verts et lumineux.

Nez : Nez pur et chlorophyllien : menthe, estragon, fleurs blanches, pomme Reinette, brugnon, citron vert, pamplemousse, minéralité poudrée évoquant la roche calcaire.

Bouche : Bouche séveuse et tendue, à l'acidité juste, portant agrumes expressifs, pomme, mirabelle, pêche de vigne. Trame saline, finale droite et minérale aux herbes fines.

Accords mets-vins : Jeune, sur une terrine de turbot aux légumes ou un saumon en Bellevue. - Plus tard, sur un cabillaud au beurre d'agrumes ou une barbue en papillote aux légumes de printemps.

Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2027 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération d'une heure recommandée

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques