Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2024 - blanc



Le Domaine Hubert Lamy cultive un peu plus de 2 hectares sur le climat des Frionnes. Son nom fait référence au « froid » : en effet, ces coteaux exposés majoritairement à l'Est sont connus à Saint-Aubin pour bien conserver la fraîcheur matinale. Sur ce terroir de calcaires coquilliers friables et drainants, au sol mince et caillouteux, le chardonnay mûrit lentement mais sûrement.

Les vignes, âgées entre 20 et 80 ans, sont plantées en haute densité, autour de 14 000 pieds l'hectare. Une technique dont Olivier s'est fait une spécialité, tant il a pu constater que cette concurrence accrue entre les pieds favorisait l'enracinement en profondeur et influençait la morphologie et les équilibres des raisins, certes plus petits mais bien plus concentrés et expressifs.

En 2024, ces vignes situées à mi-coteau, sur ces sols très drainants, ont mieux résister que d'autres aux fortes précipitations de la fin du printemps et du début d'été. Les raisins ont ensuite pu bénéficier d'un mois d'août bien plus clément et lumineux, puis d'une première moitié de septembre aux bonnes amplitudes thermiques, pour parfaire leurs maturités. Après un élevage de près de deux ans, en demi-muids puis en cuves, ce 1er Cru Les Frionnes se montre aujourd'hui sous un jour particulièrement élégant et dynamique : on aime son profil à la fois mûr, vertical et frais.

Après une bonne agitation, le nez s'ouvre sur des évocations de fleurs du verger, de verveine, de cerfeuil et de jeunes pousses de coriandre, mais aussi de citron vert. Les arômes francs de pomme Granny, de noyau de pêche et de poire Comice s'accompagnent d'un souffle mentholé évoquant la feuille d'eucalyptus. Au fil de l'aération, la présence du sol s'affirme sur une touche d'abord fumée, avant d'aller vers des notes fraîches et iodées, entre craie, galets mouillés par la marée et embruns marins.

En bouche, la matière fuselée, dynamique, offre un toucher particulièrement excitant qui stimule immédiatement les papilles. On aime ses saveurs stimulantes de segment de citron jaune bien mûr, de mandarine, mais aussi de rhubarbe et de pêche blanche juteuse. La mache pulpeuse des fruits blancs est animée par des notes de poivre Sichuan, de baie de genièvre et de cardamome. L'intensité vibratoire de la finale, littéralement sculptée dans la roche-mère qui lui donne ses accents iodés et salins, nous élève : on en redemande.

Nous serions curieux d’observer la réaction d’une assemblée d'amateurs, même avertis, après avoir glissé ce vin, d’ici 7 ou 8 ans, au milieu d’une dégustation à l’aveugle de premiers crus de Chassagne ou Puligny… Quoiqu’il en soit, il sera parfait pour accompagner un homard grillé à la plancha, badigeonné d’un beurre à l’estragon et aux agrumes. Ou un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d’un beurre citronné aux salicornes. Un régal en perspective !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, typique d'un chardonnay de Côte de Beaune élevé avec soin.

Nez : Fleurs du verger, verveine, cerfeuil et coriandre fraîche s'ouvrent sur le citron vert. L'aération révèle pomme Granny, noyau de pêche, poire Comice, eucalyptus mentholé, puis craie, galets mouillés et embruns iodés.

Bouche : Matière fuselée et dynamique, saveurs de citron mûr, mandarine, rhubarbe et pêche blanche juteuse. La pulpe des fruits blancs est animée par le poivre Sichuan, la baie de genièvre et la cardamome. Finale iodée, saline, d'une belle longueur.

Accords mets-vins : Homard grillé à la plancha avec beurre à l'estragon et aux agrumes. Bar de ligne en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné aux salicornes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2044

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques