Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2024 - Blanc - 150 cl



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 - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2024 - Blanc - 150 cl

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, limpide et brillante, typique d'un grand chardonnay de la Côte de Beaune.

Nez : Fleurs du verger, verveine, cerfeuil et coriandre fraîche s'ouvrent sur le citron vert. Viennent ensuite la pomme Granny, la poire Comice, le noyau de pêche, un souffle mentholé d'eucalyptus, puis des notes fumées, iodées, entre craie et embruns marins.

Bouche : Matière fuselée aux saveurs de citron, mandarine et pêche blanche. La mâche pulpeuse est animée de poivre Sichuan et cardamome. Finale vibrante aux accents iodés.

Accords mets-vins : Homard grillé à la plancha, beurré 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 2029 et 2049

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques