Domaine Hubert Lamy - Saint Aubin Clos De Meix - 2024 - Blanc



La production du Domaine sur ce Premier Cru de Saint-Aubin est malheureusement très confidentielle. C'est encore plus vrai sur ce millésime 2024 aux rendements en forte diminution par rapport aux deux millésimes précédents.

Olivier exploite une petite parcelle à mi-pente, à 300 mètres d'altitude, sur un coteau bien ensoleillé, exposé au Sud. Les vignes, qui ont aujourd'hui une trentaine d'années en moyenne, s'immiscent dans les failles d'un sous-sol de calcaire dur, recouvert d'un sol argilo-calcaire caillouteux très peu profond.

Même si ce secteur est souvent balayé par un courant d'air frais, la structure caillouteuse des sols et la présence de murs en pierre qui entourent ce petit clos ont une influence nette : ils restituent de la chaleur, faisant de ce terroir un des climats les plus précoces du finage. Des conditions qui donnent aux raisins un supplément de chair et de gourmandise.

Adepte d'une culture privilégiant à la fois l'enracinement en profondeur (dans cette optique, Olivier privilégie, depuis longtemps déjà, des plantations à haute voire très haute densité), et l'intensité de la photosynthèse (en préférant le palissage haut et le tressage aux rognages), Olivier parvient à parfaitement maîtriser ses rendements et l'optimum de maturité.

S'ensuit une vinification douce et peu interventionniste, avec très peu de bâtonnage, et un élevage long (22 mois au total pour ce 1er cru), à froid, sans bois neuf. Olivier fait le choix de laisser s'exprimer au plus juste la qualité du raisin et l'identité du terroir, à la fois très calcaire et plutôt solaire. Un terroir qui brille tout particulièrement sur ce millésime aux maturités plus lentes et tardives.

Dès à présent, le vin séduit par sa densité, sa bouche ample et charnue et l'éclat gourmand de son fruit, autour de la poire, de la pêche et de la prune jaune, le tout relevé de saveurs toniques de pamplemousse, de jus de citron vert et de mandarine. De subtiles notes toastées et quelques fleurs blanches, entre jasmin et chèvrefeuille, complètent un bouquet particulièrement avenant. On aime tout particulièrement cette année l'équilibre entre la chair ample et savoureuse du fruit en entrée de bouche et la tension ciselée, aux accents citronnés, qui anime et étire le milieu de bouche, le long d'une arête minérale particulièrement sapide et salivante. La persistance, fraîche et saline, finit de nous convaincre de l'énorme

potentiel de garde de ce Saint-Aubin 1er Cru Clos de Meix.

Pour les plus impatients d'entre vous, nous recommandons un long carafage afin de laisser s'ouvrir ce Clos de Meix qui a tout d'un grand vin. Dans quelques années, il vous régalera aussi bien avec une Andouille de Guéméné qu'une viennoise de sole aux noisettes et Comté, ou encore une belle lotte lardée puis rôtie au safran et servie avec quelques cocos de Paimpol, suivies d'un fromage de chèvre affiné.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint Aubin Clos De Meix - 2024 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse, aux reflets pâles typiques d'un grand blanc de Saint-Aubin élevé sans bois neuf.

Nez : Poire, pêche et prune jaune forment un bouquet charnu, relevé de pamplemousse, citron vert et mandarine, avec de subtiles notes toastées et des fleurs blanches entre jasmin et chèvrefeuille.

Bouche : L'attaque est ample et charnue, portée par un fruit gourmand et savoureux. Le milieu de bouche se tend sur une arête minérale ciselée aux accents citronnés, étirée par une acidité vive. La finale, fraîche et saline, révèle une sapidité exceptionnelle.

Accords mets-vins : Carafé longuement dans sa jeunesse, sur une viennoise de sole aux noisettes et Comté ou une lotte lardée rôtie au safran avec des cocos de Paimpol. Plus tard, sur une andouille de Guéméné ou un fromage de chèvre affiné.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques