Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2024 - blanc



Nous tenons avec ce superbe Derrière chez Edouard, intense et subtil, remarquablement balancé entre gourmandise fruitée, délicatesse florale, verticalité pierreuse et énergie des agrumes, un des sommets de cette superbe mais trop rare collection 2024 et, plus globalement, un des musts de l'Appellation. Même s'il aura besoin de quelques années de cave pour déployer toute sa complexité.

Cuvée emblématique du Domaine, cette belle parcelle d'un hectare se situe juste derrière la maison de la famille Edouard, d'où son nom… Les Bourguignons sont très pragmatiques ! Ce pragmatisme (associé à une fort juste intuition), Hubert Lamy en a fait preuve lorsqu'il a décidé, à la fin des années 1980, de replanter une partie de la parcelle (la partie la plus haute, aux sols plus caillouteux), traditionnellement dévolue au pinot noir, en chardonnay.

Le chardonnay s'exprime avec précision et une belle intensité minérale sur ce terroir au sol très calcaire et léger dans sa structure d'argiles. L'exposition à l'est garantit un bon ensoleillement tout en évitant les excès de chaleur des fins d'après-midi. Ce terroir est plutôt précoce et mûrit parmi les premiers.

Après un élevage particulièrement juste et subtil, pendant un an en grands fûts sans bois neuf, puis quasiment une année supplémentaire en cuve, ce Saint-Aubin Derrière Chez Edouard offre aujourd'hui un bel équilibre mûr et tonique, animé tout du long d'une trame pierreuse et saline intense.

Au premier nez, on plonge dans une atmosphère florale lumineuse, très sophistiquée, à la fois lascive et délicate, évoquant quelques compositions impressionnistes. Fleurs de citronnier et de pommier, tilleul, jasmin, miel d'acacia et des notes finement anisées de cerfeuil et d'aneth virevoltent avec grâce et légèreté. Au cœur de ce jardin lumineux, on découvre des fontaines jaillissantes d'une eau de source fraîche et limpide. La présence de la roche s'affirme lentement mais sûrement, d'abord sur une note fumée de silex frotté puis sur un registre plus maritime, salin et iodé. Le fruit s'exprime avec gourmandise, autour de la poire, la pomme Rubinette et de la pêche blanche, d'évocations discrètes mais toniques d'ananas, de citron et de pamplemousse.

En bouche, le vin se montre tout aussi intense, sapide et parfaitement

équilibré entre son volume de fruit et sa tension minérale, acidulée et saline. Les agrumes s’entremêlent aux fruits blancs et aux sels minéraux, dans une sensation de fluidité et de dynamisme. Côté fruit, on balance entre la rhubarbe et la poire, le citron vert, le pamplemousse et la pêche, l’orange sanguine, le fruit de la passion et le kiwi. Les épices ne sont pas loin, raffinées et stimulantes : on pense à la baie de genièvre, à la cardamome, au poivre vert. Déjà incroyablement versatile et complexe, nul doute que ce Saint-Aubin saura vous éblouir encore davantage après 7 ou 8 ans de cave.

De l’élan, du raffinement, de l’intensité et de la profondeur : tout est là, pour longtemps. Olivier Lamy nous propose ici une brillante leçon de style et de terroir, à apprécier sur un homard rôti et son jus réduit à l’estragon, une barbue à l’oseille ou encore des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry à la façon du grand Bernard Pacaud. La classe absolue.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2024 - blanc

Dégustation et accords

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

Nez : Fleurs de citronnier, de pommier, tilleul et jasmin s'ouvrent sur le miel d'acacia et des notes anisées de cerfeuil et d'aneth, avant que le silex fumé et une touche iodée et saline ne viennent affirmer le terroir.

Bouche : Attaque sapide et tendue, fruit gourmand de poire, pêche blanche et agrumes mêlé à une minéralité saline et acidulée. La finale, longue et épicée, évoque la cardamome, le poivre vert et la baie de genièvre.

Accords mets-vins : Jeune, sur un homard rôti et son jus réduit à l'estragon ou des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry. - Plus tard, après 7 ou 8 ans de cave, sur une barbue à l'oseille.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2028 et 2048

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques