Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2024 - blanc



Le climat En Remilly est, à juste titre, un des plus réputés de la commune de Saint-Aubin. Situé au Sud du finage, il jouxte les vignobles de Puligny-Montrachet, et en particulier celui du célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet que l'on aperçoit à quelques encablures seulement depuis les vignes d'Olivier.

Le Domaine Hubert Lamy a la chance d'y exploiter près de 2 hectares de vignes, réparties sur deux parcelles, orientées plein Sud. L'une est proche du secteur des Grands Crus, à côté des Murgers des Dents de chien. Elle partage avec eux un sol typique de marnes calcaires. Elle apporte traditionnellement au vin de la profondeur de texture et de la concentration aromatique.

L'autre parcelle est en surplomb du Chevalier et regarde plutôt du côté de la Châtenière : située à une altitude plus élevée, elle bénéficie d'une fraîcheur relative et d'un sol caillouteux, sensiblement plus mince et résolument calcaire, apportant au vin cette tension, cette verticalité et cette dimension fumée et saline caractéristique.

On comprend mieux alors la régularité sans faille et la subtile complexité du Saint-Aubin En Remilly signé par Olivier : chaque année, il nous éblouit. Ajoutons que sa capacité de garde est exceptionnelle : nous avons eu l'occasion récemment de déguster un 2007, d'une folle intensité et d'une jeunesse insolente.

Dès le premier nez, le vin exprime avec une belle intensité ses origines géologiques calcaires, sur des expressions fumées, empyreumatiques mais aussi dans une dimension fraîche, énergique, que la vigne a su aller chercher dans les profondeurs de la roche-mère. Les notes de pierre à fusil et de gypse se mêlent à la baie de genièvre et à une touche plus iodée de coquillages, évoquant le lointain passé maritime de ces coteaux. Peu à peu, le sol s'efface devant le fruit, un beau fruit parfaitement mûr et juste cueilli, autour de la poire, de la pêche blanche et de la prune jaune acidulée. On décèle également une touche tonique de zestes d'orange et de citron vert, accompagnés de quelques notes gourmandes d'éclat d'amande à peine torréfiés et de brioche encore tiède. Verveine, cerfeuil et menthe fraîche soulignent l'énergie raffinée de ce superbe En Remilly.

En bouche, c'est bien cette sensation d'énergie et de vivacité qui nous frappe : l'énergie d'un fruit gorgé de saveurs et de vitamines, entre agrumes, fruits blancs et fruit de la passion. L'énergie des épices qui donnent au vin sa trame particulièrement excitante sur les papilles, avec

ses notes de poivre Timut et de baie de Sichuan. L'énergie d'une matière fuselée, qui semble vibrer en permanence sur le palais et offre un magnifique rebond en fin de bouche. L'énergie d'une finale intense et pénétrante, gorgé d'un fruit et d'agrumes infusés de sel marin. Olivier Lamy parvient à un degré de précision qui force l'admiration.

Nous tenons une fois encore un des grands blancs du millésime et de l'appellation, qu'il faudra bien sûr attendre quelques années si vous voulez l'apprécier dans toute sa complexité. Nous vous invitons à patienter au moins 8 ans avant de le servir sur des langoustines flambées accompagnées de quelques girolles ou un bar de ligne cuit en croûte de sel servi avec son beurre blanc aux salicornes. Emotion garantie.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, d'une limpidité et d'une brillance typiques des grands blancs de la Côte de Beaune.

Nez : Fumée, pierre à fusil et gypse en ouverture, puis baie de genièvre, iode et coquillages. Le fruit émerge ensuite : poire, pêche blanche, zestes d'orange et citron vert, éclats d'amande et brioche tiède, relevés de verveine et menthe fraîche.

Bouche : Attaque vive portée par les agrumes et fruits blancs. Les épices dynamisent la trame. La matière fuselée vibre, offre un rebond spectaculaire et une finale longue et saline.

Accords mets-vins : À attendre au moins 8 ans. Sur des langoustines flambées accompagnées de girolles, ou un bar de ligne en croûte de sel avec beurre blanc aux salicornes.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2044

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