Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Vieilles Vignes - 2024 - blanc



Célèbre 1er cru de Saint-Aubin, le Clos de La Chatenière surplombe le Hameau de Gamay. Planté de vieilles sélections massales de plus de 60 ans, il produit, année après année, un vin à la fois texturé et dynamique, exemplaire de profondeur, de sapidité et de percussion minérale.

Déjà connu et cultivé sous l'Ancien Régime, le Clos profite d'un sol drainant très caillouteux et riche en oxydes de fer, aux fortes pentes (jusqu'à 40% par endroits), sur un sous-sol purement calcaire. Cette géologie contribue à donner au vin tension et fraîcheur. En contrepoint, la nature pierreuse du substrat, qui en facilite le réchauffement en été, et l'exposition plein sud du clos, en font un terroir plutôt précoce, aux maturités bien abouties. En outre, cette vieille sélection massale de plus de 60 ans donne des rendements assez faibles, avec des raisins petits, charnus et bien concentrés.

A peine le vin versé dans le verre qu'il révèle une belle sophistication aromatique, balançant entre sensualité gourmande d'un fruit pulpeux, bien mûr, et une sensation de fraîcheur plus incisive qui ne nous quitte pas. Les parfums, complexes et nombreux, rappellent le bâton de réglisse et l'eleagnus en fleur, l'amande grillée, le beurre froid ou encore le sel marin. On perçoit la fraîcheur d'un sorbet au citron vert et au pamplemousse, mais aussi la gourmandise d'une tarte à la rhubarbe, d'une poire juteuse et de la pêche blanche, relevées de quelques notes de poivre blanc et une once de poivre Timut. Un voile d'expressions empyreumatiques aux accents fumés passe dans un ciel très pur. C'est lumineux, charmeur et très élégant.

On retrouve en bouche un jus à la fois séveux, doté d'un beau relief, mais vif et tonique. La matière fuselée laisse jaillir pomelo et poire à la chair finement granuleuse. Quelques amers délicats resserrent la texture portée maintenant par une trame pierreuse d'une grande précision de contours. Dans une finale qui s'étire joliment circulent quelques notes de fenouil, de fruits à noyau et des sensations acidulés d'agrumes et de fruit de la passion, sans oublier un gourmand rappel brioché.

Ce rare Saint-Aubin 1er cru Clos de la Chatenière brillera, après 6 ou 8 ans de cave, sur des vol-au-vent à la volaille ou aux fruits de mer, mais aussi avec une côte de veau braisée à la gremolata ou encore une truite aux amandes. De purs moments de bonheur en perspective.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Vieilles Vignes - 2024 - blanc

Dégustation et accords

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

Nez : Réglisse, eleagnus en fleur, amande grillée, beurre froid et sel marin. Sorbet citron vert, pamplemousse, rhubarbe, poire, pêche blanche, poivre blanc, poivre Timut et un voile fumé.

Bouche : Jus séveux et vif, à la matière fuselée. Pomelo, poire granuleuse, amers délicats, trame pierreuse précise. Finale étirée sur le fenouil, fruits à noyau, agrumes acidulés, fruit de la passion et une touche briochée.

Accords mets-vins : Après 6 à 8 ans de cave, à servir sur des vol-au-vent à la volaille ou aux fruits de mer, une côte de veau braisée à la gremolata ou une truite aux amandes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques