Domaine Hubert Lamy - Chassagne Montrachet Le Concis Du Champs - 2024 - Blanc



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec ce superbe parcellaire Concis du Champs, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent 3 petites parcelles, pour un total d'un peu moins d'un hectare, plantées de vignes aujourd'hui âgées de 25 ans. Nous nous situons juste en contrebas du 1er Cru Champs Gains, au cœur d'un climat parcouru de nombreuses haies qui délimitent les parcelles et forment autant de petits « clos ».

Les vignes, issues d'une grande diversité de sélections massales, présentent la particularité d'être plantées à une densité élevée de 14 000 pieds par hectare qui favorise la concurrence entre les ceps. Olivier cherche ainsi à favoriser l'enracinement en profondeur, au contact des marnes qui vont donner au jus sa trame minérale, mais aussi à limiter naturellement les rendements et à obtenir des raisins plus petits, expressifs et concentrés.

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est plus argileux et profond, donnant des vins avec davantage de mâche et de densité. Avec sa faible pente et son orientation dominante au Sud-Est, cette vigne est assez précoce et démarre traditionnellement les vendanges chez Lamy. En 2024, elle fut malheureusement plus sensible au mildiou et a donné des rendements finaux particulièrement faibles. S'il n'y aura manifestement pas assez de vin pour satisfaire tous les amateurs, ceux qui auront la chance de mettre la main sur quelques flacons pourront s'en réjouir : les jus étaient ici magnifiquement expressifs, concentrés et soutenus par de belles acidités juteuses.

Ce Chassagne-Montrachet particulièrement complet et équilibré offre un profil à la fois ample et dense dans son entame de bouche, puis resserré autour de l'énergie des agrumes et dynamisé par son arête minérale aux accents pierreux et fumés. On aime sa texture dynamique, juteuse, mêlant des saveurs de fruits à noyau, de poire et de citron fumé. Fleurs blanches, jonquille, jasmin, pollen, cerfeuil anisé, eucalyptus, mais aussi des notes de pierre à fusil, d'amande grillée et de beurre frais forment une composition sophistiquée et harmonieuse. La présence des agrumes s'affirme au fil de l'aération, entre citron vert, mandarine et pamplemousse, tout comme l'éclat du fruit, sur des évocations de pomme croquante, de fruit de la passion et de pêche de vigne.

Porté par une prodigieuse énergie, parfaitement canalisée par un élevage

« haute-couture », ce Chassagne-Montrachet Concis du Champ nous éblouit de bout en bout. Par sa classe naturelle, sa profondeur et son intensité, il surclasse bien des grands crus et vous régalera, après quelques années de cave, sur une poêlée de gambas au gingembre, des langoustines en tempura au poivre Sichuan et coriandre ou une lotte au lait de coco et citronnelle. En fin de repas, optez pour un Beaufort fruité.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne Montrachet Le Concis Du Champs - 2024 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et limpide, typique des grands blancs de Chassagne-Montrachet.

Nez : Fleurs blanches, jonquille, jasmin, pollen, cerfeuil anisé, eucalyptus, pêche de vigne, citron fumé, pierre à fusil, amande grillée et beurre frais.

Bouche : Attaque ample et dense, puis agrumes vifs et salins. Texture juteuse mêlant fruits à noyau, poire, citron vert et pomme, portée par une minéralité persistante.

Accords mets-vins : Superbe sur une poêlée de gambas au gingembre, des langoustines en tempura au poivre Sichuan et coriandre ou une lotte au lait de coco et citronnelle. En fin de repas, un Beaufort fruité saura lui répondre.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques