Domaine Hubert Lamy - Magnum Puligny Montrachet Les Tremblots - 2024 - Blanc - 150 cl



Cette magnifique parcelle de moins d'un hectare occupe la partie basse d'un coteau de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, non loin du célèbre grand cru Bâtard-Montrachet. Les Lamy exploitent avec soin (labour, enherbement naturel, traitement organique uniquement...) ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf) puis en cuves, dans des caves froides, pendant 22 mois au total. Le vin s'harmonise et se patine ainsi lentement. Il conserve sa tension naturelle et sa pureté d'expression.

Nous retrouvons aujourd'hui dans le verre un Puligny-Montrachet d'un grand raffinement floral et aérien, un jus frais, vertical et ciselé, mais aussi très concentré, porté par l'éclat généreux d'un fruit juteux, gorgé de saveurs et d'énergie.

Au nez, il s'exprime tout en nuances, dans un registre typique des terroirs de Puligny et du millésime, à la fois aérien et tonique : ici se répondent la délicatesse des fleurs du verger, la fraîcheur stimulante des zestes d'orange et de citron vert, mais aussi les notes de feuille de menthe et d'eucalyptus, l'énergie épicée de la bergamote et du gingembre. Au fil de l'aération, le bouquet gagne en gourmandise, sur un fruit à la fois mûr et fringant, où l'on reconnaît une pêche blanche avec son noyau, une pomme légèrement acidulée, l'ananas Victoria et le fruit de la passion. L'expression du sol charrie une touche de poivre Timut et quelques notes iodées et salines rappelant les embruns.

Le toucher de bouche offre une texture fuselée assez dense et soyeuse. La dimension citronnée semble gainer et dynamiser la matière concentrée du vin. C'est une explosion de fruits acidulés et d'agrumes, entre pomme Granny, fruit de la passion, kiwi, zeste d'agrumes et jus de pamplemousse. Quelle énergie ! La finale, avec ses accents crayeux puis poivrés, encadrant un très beau fruit, nous porte loin : elle nous purifie et nous donne beaucoup de peps.

Un magnifique Puligny-Montrachet, précis, intense et salin, d'une classe folle ! Là encore, on ne peut que recommander d'en oublier quelques bouteilles au moins 7 ou 8 ans en cave, tant son potentiel de garde est évident. On pourra alors se régaler en l'associant à de beaux produits de la mer, comme des langoustines snackées, accompagnées d'un jus réduit

à l’estragon, ou des noix de Saint-Jacques rôties, à la fleur de sel, poivre Sichuan et émulsion au persil. Superbe.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Magnum Puligny Montrachet Les Tremblots - 2024 - Blanc - 150 cl

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, caractéristique des grands blancs de Puligny-Montrachet.

Nez : Floral et aérien : fleurs de verger, zestes d'orange et de citron vert, menthe, eucalyptus, bergamote, gingembre, puis pêche blanche, ananas Victoria, fruit de la passion et notes iodées et salines.

Bouche : Texture fuselée, dense et soyeuse. Matière concentrée dynamisée par une vive trame citronnée. Pomme Granny, fruit de la passion, kiwi, pamplemousse. Finale crayeuse et poivrée, longue et purifiante.

Accords mets-vins : Jeune, sur des langoustines snackées avec un jus réduit à l'estragon. - Plus tard, sur des noix de Saint-Jacques rôties à la fleur de sel, poivre Sichuan et émulsion au persil.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques