Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2024 - blanc - 150 cl.



Nous voici au cœur du climat « star » de Saint-Aubin, celui qui n'a clairement rien à envier aux plus prestigieux crus de Puligny et Chassagne et qui donne, avec les meilleurs vignerons, des blancs d'une intensité minérale et d'une puissance hors-norme.

Ce cru exposé au Sud se situe à la limite du finage de Puligny et surplombe, à 300 mètres d'altitude environ, les célèbres grands crus voisins. Ici, le sol est mince et surtout très calcaire, constellé de cailloux blancs. Il suffit de s'y promener et d'admirer les murets en pierres sèches qui entourent de nombreuses parcelles, pour mieux comprendre son nom : les « murgers » font référence aux tas de pierre et murets sortis par les vignerons pour préparer le sol avant de planter, tandis que les dents de chien évoquent la forme allongée et pointue des pierres extraites du sol. Comme toujours en Bourgogne, tout s'explique, même ce qui paraît le plus « étrange »…

C'est donc ici que les Lamy exploitent une toute petite parcelle de vieilles vignes, ne produisant malheureusement pas plus d'un millier de bouteilles les meilleures années (et à peine un fût en 2024 !). L'intensité minérale du terroir se marie à merveille avec une belle profondeur fruitée et cette tension, cette sensation de fraîcheur bienfaitrice, très caractéristique du millésime 2024 et du style imprimé par Olivier.

Dès aujourd'hui, après une bonne aération qui laisse se libérer d'élégants arômes floraux évoquant de délicates fleurs mellifères comme l'acacia et le tilleul, on perçoit d'emblée le mariage harmonieux entre la douceur gourmande des fruits mûrs (sur la poire Comice, la pêche blanche et une nuance d'ananas), la fraîcheur revigorante du citron jaune et du zeste de mandarine et une minéralité fumée intense et typique, évoquant la pierre à fusil, la noisette et le sésame grillés, ainsi qu'une déclinaison de poivres aux accents tantôt d'agrumes, tantôt mentholés.

La bouche confirme la belle complexité de ce « Murgers » : les saveurs sont concentrées, la texture est dense mais serrée, parfaitement soutenue, tendue même, par l'expression du sol, épicée, saline, vibratoire sur le palais.

Voici incontestablement un monument qui ne demande qu'à se patiner pour régner définitivement au sommet de l'appellation… Attendez-le au moins 7 ou 8 ans : il les mérite et vous récompensera au centuple pour

votre patience. Une très grande bouteille.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2024 - blanc - 150 cl.

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, typique des grands blancs de Saint-Aubin issus de terroirs calcaires d'altitude.

Nez : Fleurs mellifères d'acacia et de tilleul, puis poire Comice, pêche blanche, ananas, citron jaune, zeste de mandarine. Minéralité fumée intense : pierre à fusil, noisette et sésame grillés, déclinaison de poivres agrumes et mentholés.

Bouche : Saveurs concentrées, texture dense et serrée, tendue par l'expression calcaire du sol. Épicée, saline, vibratoire. Persistance phénoménale. À attendre au moins 7 à 8 ans.

Accords mets-vins : Un monument de Saint-Aubin à laisser se patiner en cave au moins 7 à 8 ans avant de l'accorder à table.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2025 et 2036 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques