Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2024 - Blanc



Attention, rareté ! Amplitude et énergie pour ce Macherelles de très haut vol. S'il s'ouvre sur la gourmandise d'un fruit mûr, autour de la pomme jaune, de la poire et des agrumes bien mûrs, entre citron de Menton et clémentine, enrobés d'une touche de miel d'acacia, il s'élève ensuite dans un registre plus aérien, floral et résolument salin. Densité de bouche, texture enveloppante, tension savoureuse et longue finale minérale : ce 1er Cru Les Macherelles s'impose, cette année encore, parmi les sommets de la collection.

Au Nord-Est du finage de Chassagne-Montrachet, le climat des Macherelles jouxte les prestigieux premiers crus des Chenevottes et des Vergers : nous sommes là à deux pas seulement des Grands Crus. Sur ce terroir où une fine couche d'argiles rouges recouvre le socle calcaire, le vin trouve généralement une ampleur de constitution très typée « Chassagne », mais aussi cette percussion minérale et cette énergie interne qui signent les meilleurs blancs du secteur.

Les vignes, plantées en 1988, s'inscrivent pleinement dans la logique culturale poursuivie avec une admirable constance par Olivier Lamy : densités élevées, enracinement en profondeur, recherche de petits raisins concentrés, longs élevages sur lies totales en grands contenants, avec un recours minime au bois neuf. Tout ici vise la même finalité : préserver la pureté et le densité naturelle du fruit, la fraîcheur des équilibres et l'expression la plus fidèle du terroir.

Le bouquet révèle aujourd'hui une expression particulièrement séduisante, presque charmeuse mais dynamisée par cette fraîcheur tonique, typique du millésime : on retrouve d'abord la pomme jaune, la poire et des parfums d'agrumes bien mûrs, entre citron de Menton, clémentine et orange. Autant de fruits comme enveloppés d'un voile délicat de miel d'acacia et de poudre d'amande. Peu à peu, le vin se déploie dans un registre plus floral, évoquant les fleurs du verger, avec une sensation de fraîcheur chlorophyllienne et anisée qui ne cesse de progresser.

Le vin confirme en bouche toute sa classe. La matière est ample, texturée, enveloppante, avec cette densité naturelle du cru que le millésime a parfaitement préservée. Mais loin de toute lourdeur, elle s'anime d'une acidité savoureuse, un peu moins incisive que sur les Saint-Aubin du Domaine, et d'une trame saline particulièrement stimulante. Le fruit mûr,

les agrumes, une nuance subtilement beurrée et quelques notes de noisette s’étirent longuement dans une finale persistante, énergique et intensément minérale.

Déjà particulièrement séduisant dans sa jeunesse, ce rarissime Macherelles 2024 n’en possède pas moins l’étoffe d’un vrai vin de garde. Il brillera à table sur de beaux crustacés, grillés ou en sauce, mais aussi sur un turbot ou une sole accompagnés d’un beurre blanc.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2024 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et limpide, évoquant la densité naturelle d'un grand blanc de Chassagne-Montrachet.

Nez : Pomme jaune, poire et agrumes mûrs — citron de Menton, clémentine, orange — enveloppés d'un voile de miel d'acacia et de poudre d'amande, avant un envol floral et salin.

Bouche : Ample et enveloppante, la matière déploie une acidité savoureuse et une trame saline stimulante. Fruit mûr, agrumes, nuance beurrée et noisette s'étirent en une finale longue, énergique et minérale.

Accords mets-vins : Superbe sur de beaux crustacés grillés ou en sauce — homard, langouste. S'épanouit aussi sur un turbot ou une sole accompagnés d'un beurre blanc.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2028 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2h en bouteille ou carafage)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique