

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2017 - blanc



Si la collection 2017 des vins d'Olivier Lamy brille de bout en bout, nous tenons avec ce superbe Derrière chez Edouard, intense et raffiné, un des sommets de la gamme... et de l'appellation !

Cuvée emblématique du Domaine, cette belle parcelle d'un hectare se situe juste derrière la maison de la famille Edouard, d'où son nom... Les Bourguignons sont très pragmatiques ! Ce pragmatisme (associé à une fort juste intuition), Hubert Lamy en a fait preuve lorsqu'il a décidé, à la fin des années 1980, de replanter une partie de la parcelle, traditionnellement dévolue au pinot noir, en chardonnay.

Le chardonnay s'exprime avec précision et élégance sur ce terroir argilo-calcaire, au sol caillouteux et léger. L'exposition à l'est apporte soleil et fraîcheur. La qualité du raisin et de la vinification, le lent et délicat élevage en grands fûts, sans bois neuf, dans des caves froides finissent de donner à ce Premier Cru toute sa subtilité, élégante et aérienne.

On adore sa minéralité percutante, d'une précision quasi-chirurgicale, qui s'exprime dès le premier nez sur des notes d'abord empyreumatiques, évoquant la pierre à fusil et les cendres fumantes, puis plus fraîches et maritimes, allant jusqu'à la coquille d'huîtres. Peu à peu, c'est une véritable farandole d'arômes qui jaillit du verre : pain au lait, crème de citron, beurre tiède, gingembre, coriandre fraîche, lilas, petites fleurs des champs, jonquille... Gourmandise et raffinement offrent ici un mariage parfait !

En bouche, le vin se montre tout aussi brillant et délicat : structuré autour d'un fruit pur et croquant, il se déploie graduellement. Citron vert, fruit de la passion, Reine-Claude... les saveurs fruitées succulentes s'accompagnent de ce grain minéral, fin et serré, qui délimite parfaitement le vin et maintient une splendide énergie sous-jacente.

De l'élan, de l'élégance, de l'intensité et de la profondeur : tout est là, pour longtemps ! Olivier Lamy nous propose ici une brillante leçon de style et de terroir. Bravo Maestro !

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très subtil : pierre à fusil et cendres fumantes, suivies d'une minéralité fraîche évoquant la coquille d'huître. Pain au lait, crème de citron, beurre tiède, gingembre, coriandre fraîche, lilas, petites fleurs des champs, jonquille

Bouche : Ferme, structurée autour d'un fruit croquant (citron vert, fruit de la passion, Reine-Claude). Grain minéral très fin en milieu de bouche. Superbe énergie de la finale.

Accords mets-vins : Langoustines flambées. Poissons nobles dans des préparations simples : sole ou Saint-Pierre rôtis, pomme vapeur et beurre à la ciboulette. Comté fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé aujourd'hui (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques