

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2017 - blanc



Le Domaine Hubert Lamy cultive un peu plus de 2 hectares sur le climat des Frionnes. Son nom fait référence au « froid » : en effet, ces coteaux exposés majoritairement à l'Est sont connus à Saint-Aubin pour bien conserver la fraîcheur matinale. Sur ce terroir à dominante calcaire, au sol léger et très caillouteux, le chardonnay mûrit lentement mais sûrement.

Les vignes, âgées entre 15 et plus de 50 ans, sont plantées en haute densité, autour de 14 000 pieds l'hectare. Une technique dont Olivier s'est fait une véritable spécialité, tant il a pu constater que cette concurrence accrue entre les pieds favorise l'enracinement en profondeur des pieds mais aussi la morphologie des raisins, certes plus petits mais bien plus concentrés.

De toute évidence, le caractère précoce et ensoleillé du millésime 2017 sur ce terroir traditionnellement tardif fait des merveilles ! Après un élevage de près de deux ans, en demi-muids puis en cuves, c'est d'abord l'expression minérale des sols des Frionnes qui semble jaillir du verre. Elle apporte ces notes fumées de céréales torréfiées, de pierre frottée, mais aussi une dimension plus fraîche évoquant la craie humide. On continue dans un registre de fraîcheur avec le zeste de citron jaune, la pulpe de pamplemousse et la bergamote.

Le toucher de bouche est encore une fois d'une grande précision : à la fois énergique et caressant, il semble réconcilier les contraires avec un naturel déconcertant ! L'éclat du fruit, sur la poire, la pomme et une touche acidulée de fruit de la passion, est remarquable. Concentré et vibrant, ce superbe 1er Cru Les Frionnes n'en finit pas de scintiller en bouche et de nous faire saliver, avec cette finale délicatement crayeuse et épicée qui nous met en appétit !

Il devrait se révéler pleinement pour accompagner de beaux poissons plats (sole, carrelet, saint-pierre) ou des noix de Saint-Jacques juste rôties. Si vous le dégustez rapidement, n'oubliez pas de le carafer au moins une heure avant. Excellent !

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Frais et minéral : notes fumées de céréales torréfiées, de pierre frottée, une dimension plus fraîche évoquant la craie humide. Citron jaune, pamplemousse, bergamote. Poire, une touche de fruit de la passion.

Bouche : Toucher de bouche d'une précision magistrale, à la fois caressant et tonique. Milieu de bouche concentré, avec un gros volume de fruits blancs. Tendru et vibrant sur la finale.

Accords mets-vins : Filet de carrelet ou de sole juste poêlé. Saint-Pierre aux épices douces (façon Roellinger). Noix de Saint-Jacques rôties au beurre de cerfeuil. Livarot, Pont-L'évêque.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques