

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2017 - blanc



Le climat En Remilly est, à juste titre, un des plus réputés de la commune de Saint-Aubin. Le finage jouxte, au Sud, les vignobles de Puligny-Montrachet, et en particulier celui du célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet que l'on aperçoit à quelques encablures seulement depuis les vignes d'Olivier.

Le Domaine Hubert Lamy a la chance d'exploiter ici près de 2 hectares de vignes, réparties sur deux parcelles, orientées plein Sud. L'une se situe juste à côté du secteur des Grands Crus, partageant avec eux un sol typique de marnes calcaires. Elle apporte traditionnellement au vin de la profondeur de texture et d'arômes.

L'autre parcelle est au-dessus du Chevalier et regarde plutôt du côté de la Chatenière : située à une altitude plus élevée, elle bénéficie d'une fraîcheur relative et d'un sol caillouteux, sensiblement plus mince et résolument calcaire, apportant au vin cette dimension fumée voire maritime très caractéristique.

On comprend mieux alors la régularité sans faille et la folle complexité du Saint-Aubin En Remilly signé par Olivier : chaque année, il nous éblouit. Ce 2017 ne fait pas exception à la règle et constitue pour nous le plus beau et complet En Remilly goûté chez lui depuis son superbe 2014.

Dès le premier nez, on ne résiste pas au charme subtil de ce mariage entre une influence maritime, tout droit venue d'un très lointain passé géologique, et l'éclat exceptionnel d'un fruit concentré, cueilli à parfaite maturité. Etoile de mer, pinces de crustacés, sel de Guérande... autant d'éléments évoquant la minéralité calcaire des sols de Remilly, complétés d'une touche empyreumatique délicate. Les fruits sont eux aussi omniprésents, sur des évocations franches de pommes Canada et Boskoop, de citron vert, de pêche blanche et de prune. Sans oublier cette touche gourmande de pâtisserie fine, entre pâte d'amande et cornes de gazelle...

Le toucher de bouche est d'une finesse absolue, portée par des saveurs à la fois fraîches et épicées, évoquant l'anis vert, la graine de fenouil et le poivre de Sichuan. Le fruit continue à resplendir, avec sa chair ferme et savoureuse, sur le raisin poivré et les petits fruits jaunes. La finale, presque pimentée, est dotée d'une longueur proprement interminable !

Nous tenons une fois encore un des grands blancs du millésime et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'appellation, qui vous comblera dès aujourd'hui, après une bonne aération en carafe, mais aussi et surtout d'ici une dizaine d'années, lorsqu'il approchera de son apogée. Superbe sensation !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Complexe et équilibré : étoile de mer, pinces de crustacés, sel de Guérande... complétés d'une touche empyreumatique délicate. Pommes Canada et Boskoop, citron vert, pêche blanche et prune. Pâte d'amande, corne de gazelle.

Bouche : Toucher de bouche très fin, saveurs fraîches d'anis vert, de graine de fenouil et de poivre Sichuan. Chair ferme et savoureuse du fruit (raisin poivré et petits fruits jaunes). Très longue finale épicée.

Accords mets-vins : Risotto aux langoustines. Bar en croûte de sel. Volaille de Bresse cuite au bouillon ou au lait. Des chairs fines, au goût affirmé. Un brillat-savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
(1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques