

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2017 - blanc



Ce petit clos planté de vieilles vignes de plus de 60 ans produit un vin exemplaire de profondeur, de générosité et d'énergie minérale !

Déjà connu et cultivé sous l'Ancien Régime, ce Clos profite d'un sol très caillouteux, en forte pente (40% par endroits), sur un sous-sol purement calcaire. Cette géologie, qui contribue à donner au vin tension et fraîcheur, se combine parfaitement à une exposition des vignes plein Sud, qui permet au raisin d'atteindre ici de hauts niveaux de maturité et de concentration.

Cette année, les vieilles vignes ont su aller trouver dans le sol et dans l'atmosphère toutes les conditions pour donner un raisin aux impeccables équilibres, avec une aromatique concentrée et une acidité brillante. Voici certainement un des vins les plus « prolixes » et délicieusement expressifs de la collection 2017.

Tout cela se sent avec force dans le verre et contribue largement à la typicité de ce Premier Cru, à la fois solaire, généreux et fruité, mais doté d'une arête minérale de tout premier ordre!

Grâce à un élevage long et précis (pas de bois neuf, environ 20 mois d'élevage au total, dont 8 mois en cuve pour finir de s'affiner), qui paraît d'ores et déjà parfaitement fondu dans le vin, ce Clos de la Chatenière Vieilles Vignes se révèle à la fois généreux et tranchant. On aime ses arômes résolument fumés (sésame grillé, pierre chauffée par le soleil), ses notes gourmandes de pomme Granny, de pêche et de crème de fruits blancs, ses infinies nuances d'agrumes, entre citron vert, bergamote et clémentine, son élégante touche florale, sur les petites fleurs blanches séchées.

En bouche, la texture est ample et satinée. Le volume du fruit, conséquent, est toujours parfaitement maintenu par une parfaite acidité structurante. Ce Clos de la Chatenière se montre sapide et profond, doté d'une finale longue et percutante, sur de fins amers évoquant la craie et les peaux d'agrumes. Complet et délicieux, vous pourrez l'apprécier jeune : n'oubliez pas cependant de le laisser s'aérer en carafe un bon moment avant de le servir.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Arômes résolument fumés (sésame grillé, pierre chauffée par le soleil), pomme Granny, pêche, crème de fruits blancs, d'infinies nuances d'agrumes, entre citron vert, bergamote et clémentine. Fleurs séchées.

Bouche : Texture ample et satinée. Beau volume de fruit maintenu par une parfaite acidité structurante. Finale longue et percutante, sur de fins amers évoquant la craie et les peaux d'agrumes.

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Ceviche. Plus tard, gambas poêlées, crème au cerfeuil. Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques