

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2017 - blanc



Cette magnifique parcelle de moins d'un hectare occupe la partie basse d'un coteau de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, non loin du célèbre grand cru Bâtard-Montrachet. Les Lamy exploitent avec soin (labour, enherbement naturel, traitement organique uniquement...) ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf cette année) puis en cuves, dans des caves froides, pendant 22 mois au total. Le vin s'harmonise et se patine ainsi très lentement et conserve sa tension naturelle et sa pureté d'expression.

Au final, nous trouvons dans le verre un Puligny-Montrachet à la fois raffiné, frais, mais doté d'une matière concentrée, riche en extraits secs. Au nez, il s'exprime aujourd'hui tout en nuances, dans un registre typique des terroirs de Puligny : ici se répondent la délicatesse des fleurs blanches (acacia), la fraîcheur des agrumes (zestes de citrons vert et jaune), la douceur gourmande de la pêche blanche et la minéralité fumée et délicatement crayeuse puisée dans le sol. Plus on l'aère, plus le bouquet s'enrichit dans une parfaite cohérence : viennent alors le chèvrefeuille, le beurre salé, la pomme et quelques épices douces...

Très « puligny » en bouche, Les Tremblots se déploie dans un style vertical, avec ce bel équilibre entre une grosse densité de texture (l'âge des vignes n'y est pas pour rien !) et cette sensation de finesse et d'énergie qu'apporte la tension du milieu de bouche. On aime tout particulièrement la belle persistance dans le fruit et l'exquise minéralité « poudrée » qu'il semble déposer sur les papilles.

Un magnifique Puligny-Montrachet, précis, puissant et salin qui devrait continuer à s'ouvrir dans les 7 ou 8 prochaines années, pour accompagner de beaux produits de la mer, comme des langoustines accompagnées d'un jus réduit à l'estragon...

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très nuancé et élégant : fleurs blanches (acacia), fraîcheur des agrumes (zestes de citrons vert et jaune), douceur gourmande de la pêche blanche, minéralité fumée et crayeuse, chèvrefeuille, beurre salé, muscade.

Bouche : Très vertical mais avec une grosse densité de texture. Superbe tension de milieu de bouche, elle apporte fraîcheur et énergie. Longue finale poudrée et fruitée.

Accords mets-vins : Feuillantine de langoustines au sésame (façon B. Pacaud), filet de bar et artichaut, barbue rôti. Crustacé grillé au beurre d'estragon. En fin de repas, du reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques