

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champs - 2017 - blanc



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec ce très réussi Concis du Champs, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent ici une parcelle d'un peu moins d'un hectare, plantée de vignes assez jeunes (une quinzaine d'années).

Elles présentent la particularité d'être plantées à une haute densité de 14 000 pieds par hectare qui favorisent la concurrence entre les ceps. Olivier cherche ainsi à favoriser l'enracinement en profondeur, mais aussi à limiter naturellement les rendements et à obtenir des raisins bien mûrs et très concentrés.

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est ici plus argileux et profond. Avec sa faible pente et son orientation dominante au Sud-Est, cette vigne est assez précoce et démarre traditionnellement les vendanges chez Lamy. Ce fut le cas en 2017, dans les derniers jours du mois d'août, Olivier n'hésitant pas, dans sa quête de la maturité parfaite, à réaliser 4 voire 5 passages sur une même parcelle.

Si ce Chassagne exprime toujours une intense minéralité, sur des notes fumées et une belle finale saline et empyreumatique, on aime ici la rondeur du fruit mûr et d'une nuance de miel, et cette texture plus ample et huileuse que sur d'autres cuvées. Fleurs blanches, herbes fines, romarin frais, le vin porte en lui une dimension végétale très sophistiquée, complétée par une touche d'agrumes, tonique, sur le citron vert et la mandarine.

La bouche est dense, très savoureuse, baignée encore une fois d'une belle pureté d'eau et de fruit. Elle parvient à trouver cet équilibre délicat entre une certaine richesse de texture et une très agréable fraîcheur. La minéralité est bien présente, sur des saveurs de pierre frottée. La longue finale, à la fois charmeuse et énergique, finit de nous réjouir.

On s'imagine fort bien déguster ce très beau Chassagne-Montrachet, d'ici 5 ou 6 ans avec un joli plat légèrement épicé, comme une poêlée de gambas au gingembre ou une lotte au lait de coco et citronnelle, ou, tout simplement, avec quelques dés de beaufort ! Un régal en perspective...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champs - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sensuel, avec une touche minérale : fumée, fleurs blanches, herbes fines, romarin frais, une nuance de miel, poire pochée, citron vert et mandarine.

Bouche : On retrouve les épices (cardamome, poivre vert), le fruit, la pierre à fusil. Belle densité de texture, droiture, grosse allonge sur la pierre frottée et les fruits jaunes.

Accords mets-vins : Crabe farci à l'asiatique. Gambas sauté au gingembre ou cuites au lait de coco et citronnelle. Poulet à l'estragon. Vieux comté ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques