

## Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2018 - blanc



Ce Saint-Aubin est le fruit de l'assemblage des raisins d'une petite dizaine de parcelles de la partie ouest du vignoble. Situées en majorité dans les combes plus fraîches et tardives, elles bénéficient cependant d'expositions sud et sud-est favorisant une juste maturité du raisin : la pierre angulaire du travail d'Olivier sur laquelle il ne transige jamais ! Une partie de ces parcelles fut longtemps plantée en pinot noir : dans les années 1990, Hubert Lamy et son fils Olivier décidèrent de replanter l'intégralité en chardonnay, convaincus de l'adéquation parfaite de ces terroirs avec le cépage blanc.

Les sols légers et très caillouteux, à dominante calcaire, bien drainants (la pente peut aller jusqu'à 35% sur certaines parcelles), situés à une altitude assez élevée (plus de 300 mètres) font en effet merveille avec le chardonnay, qui va puiser cette tension minérale, crayeuse, que l'on retrouve avec bonheur dans le vin. Il y véhicule une enthousiasmante sensation de fraîcheur et d'énergie.

En 2018, Olivier a constaté des écarts importants dans la dynamique de maturation des grappes, selon les parcelles et même au sein d'une même vigne. Il n'a pas hésité à étaler les vendanges sur plusieurs semaines, entre fin août et mi-septembre, veillant à ne cueillir à chaque passage que les grappes ayant atteint leur optimum de maturité. L'état sanitaire des raisins s'est révélé tout à fait exceptionnel. Tout comme leurs équilibres en matière de PH et de degré d'alcool potentiel !

Comme pour les Premiers Crus, Olivier prolonge désormais l'élevage du Saint-Aubin La Princée : il passe 1 an en grands fûts de 5 à 600 litres, puis près d'une année supplémentaire en cuves, jusqu'à sa mise en bouteille en juillet 2020. Un allongement qui renforce encore la sensation d'équilibre que dégage le vin et surtout sa capacité de garde, très au-dessus de la moyenne !

Dès le premier nez, on perçoit la classe naturelle de ce vin, sa structure effilée et rayonnante. La poire croquante, la pomme Granny et le citron vert s'accompagnent d'évocations de sel marin, de coquillages, de gingembre et de menthe glacée. Le sol s'exprime également dans une dimension fumée de silex frotté, que l'on retrouve ensuite en bouche.

L'entame est juteuse et là encore, particulièrement énergique et entraînant ! On se régale de ce fruit croquant, comme gorgé de vitamines mais aussi de sels minéraux ! On retrouve nos agrumes (citron

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et orange cette fois), tout comme cette tension minérale particulièrement percutante. On reste sans voix devant la longueur superlative de la finale, aux saveurs poivrées. Nous sommes seulement sur la cuvée « Village » et déjà, nous sommes embarqués très loin et très haut ! Chapeau l'artiste !

**Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2018 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune pâle, reflets verts

**Nez** : Rayonnant, beaucoup de classe : poire croquante, pomme Granny, citron vert. Des évocations de sel marin, de coquillages, de gingembre et de menthe glacée. Le sol s'exprime sur une dimension fumée de silex frotté

**Bouche** : L'entame est juteuse, énergique et entraînante ! On se régale de ce fruit croquant, gorgé de vitamines et de sels minéraux. Des agrumes et une tension minérale percutante. Longue finale, aux saveurs poivrées.

**Accords mets-vins** : Salade de chair de crabe. Brochettes de gambas. Filets de sole juste poêlés. Dos de cabillaud en papillote avec une pointe de gingembre et de citron. Brillat-savarin, chaource.



### Conseils de service

**À consommer** :

De préférence entre 2022 et 2028

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aujourd'hui, aération d'une heure recommandée



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Saint-Aubin

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Principes biologiques