

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2018 - blanc



Le Domaine Hubert Lamy cultive un peu plus de 2 hectares sur le climat des Frionnes. Son nom fait référence au « froid » : en effet, ces coteaux exposés majoritairement à l'Est sont connus à Saint-Aubin pour bien conserver la fraîcheur matinale. Sur ce terroir de calcaires décomposés, au sol léger et très caillouteux, le chardonnay mûrit lentement mais sûrement.

Les vignes, âgées entre 15 et plus de 50 ans, sont plantées en haute densité, autour de 14 000 pieds l'hectare. Une technique dont Olivier s'est fait une véritable spécialité, tant il a pu constater que cette concurrence accrue entre les pieds favorise l'enracinement en profondeur mais aussi la morphologie des raisins, certes plus petits mais bien plus concentrés.

De toute évidence, le caractère précoce et ensoleillé du millésime 2018 sur ce terroir traditionnellement tardif fait des merveilles ! Après un élevage de près de deux ans, en demi-muids puis en cuves, c'est d'abord l'expression minérale des sols des Frionnes qui semble jaillir du verre. Elle apporte ces notes fumées de céréales torrifiées, de pierre frottée, de croûte de pain grillé mais aussi une dimension plus fraîche, voire iodée entre embruns et craie humide. On continue dans un registre de fraîcheur avec le zeste de citron jaune, la citronnelle et la bergamote. Le fruit parfaitement mûr s'exprime sur des notes franches de poire, puis de pomme au four, mâtinées d'une touche délicate d'épices douces.

Le toucher de bouche est encore une fois d'une grande précision : si ce vin se révèle aujourd'hui comme un des plus puissants de la gamme, le toucher de bouche n'en reste pas moins soyeux et délicat. A la fois intense, énergique et caressant, il semble réconcilier les contraires avec un naturel confondant ! L'éclat du fruit s'associe à une salinité vibrante sur le palais. Concentré mais toujours en mouvement, ce superbe 1er Cru Les Frionnes n'en finit pas de scintiller en bouche et de nous faire saliver, avec sa finale épicée qui nous met en appétit !

Il devrait se révéler pleinement pour accompagner de beaux poissons plats (sole, carrelet, saint-pierre) ou des noix de Saint-Jacques juste rôties. Si vous le dégustez rapidement, n'oubliez pas de le carafer au moins une heure avant. Beau travail !

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Minéral et fruité : notes fumées de céréales torréfiées, pierre frottée, croûte de pain grillé, une dimension plus fraîche, et iodée d'embruns et de craie humide. Citron jaune, citronnelle, bergamote. Poire, pomme au four, une touche d'épices douces.

Bouche : Entame puissante mais le toucher reste soyeux et délicat. L'éclat du fruit s'associe à une salinité vibrante sur le palais. Concentrée mais toujours en mouvement. Finale intense et épicée.

Accords mets-vins : Filet de carrelet ou de sole juste poêlé. Saint-Pierre aux épices douces (façon Roellinger). Noix de Saint-Jacques rôties au beurre de cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques