

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champs - 2018 - blanc



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec cet excellent Concis du Champ, 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 qui approchent aujourd'hui la vingtaine d'années.

Elles présentent la particularité d'être plantées à une haute densité de 14 000 pieds par hectare qui favorise 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 certes plus petits, mais 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. En 2018, les raisins furent récoltés dès le 2^{ème} jour des vendanges, le 23 août. La maturité était très homogène.

Si ce Chassagne exprime toujours une intense minéralité, sur des notes fumées et une belle finale saline et empyreumatique, on aime aussi la rondeur et la concentration du fruit qui donne en bouche cette entame crémeuse et enveloppe le palais. Fleurs blanches, herbes fines, eucalyptus, une nuance mentholée, le vin porte, au nez, une dimension végétale fraîche et sophistiquée, toute en nuances, complétée par quelques agrumes toniques et délicats, entre citron vert et mandarine. Une touche de poire, une autre de miel complètent un bouquet encore discret mais très fin.

Ici aussi, la sensation d'énergie en bouche est absolument remarquable ! On croque dans de superbes fruits frais, entre pêche de vigne, kiwi, fruit de la passion, orange sanguine et citron... Pureté, tension remarquable qui fait chanter le fruit et le sol, finale traçante, finement empyreumatique et épicée, d'une longueur bluffante pour un « simple » village, ce Chassagne-Montrachet Concis du Champ surclasse bien des 1ers Crus !

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

simplement, avec quelques dés de beaufort ! Un régal en perspective...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champs - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Frais et sophistiqué : fleurs blanches, herbes fines, eucalyptus, romarin, une nuance mentholée, des agrumes toniques et délicats, entre citron vert et mandarine. Poire, miel, une note fumée.

Bouche : Energique, on croque dans les fruits frais, entre pêche de vigne, kiwi, fruit de la passion, orange sanguine et citron... Pureté et tension. Finale traçante, finement empyreumatique et épicée, très longue.

Accords mets-vins : Crabe farci à l'asiatique. Gambas sauté au gingembre ou cuites au lait de coco et citronnelle. Une lotte pochée au lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques