

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2019 - 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 son adéquation parfaite avec ces terroirs.

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.

Sur un millésime aux conditions climatiques assez extrêmes, entre gel en avril et pics caniculaires mémorables dès la fin du mois de juin, la qualité exceptionnelle de la viticulture pratiquée par Olivier se ressent de bout en bout. La qualité des porte-greffes, l'enracinement en profondeur qui a permis à la vigne d'aller chercher dans les sous-sols fraîcheur et énergie, la gestion du palissage et du tressage des rameaux, permettant de protéger les raisins de la brûlure des rayons les plus chauds... Tout concourt à obtenir des raisins parfaitement mûrs, sains, et surtout parfaitement équilibrés et imprégnés de cette prodigieuse tension, de cette énergie tellurique qui font la marque des vins signés Hubert Lamy.

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 au début de l'été. Un allongement qui renforce encore la sensation d'équilibre souverain que dégage le vin et surtout sa capacité de garde, très au-dessus de la moyenne !

Dès le premier nez, malgré le caractère pourtant chaud et solaire du millésime, on est saisi par une sensation de fraîcheur vivifiante évoquant eucalyptus ou edelweiss. Puis viennent des notes florales raffinées entre églantine, œillet et violette. L'éclat et la pureté rayonnent : poires Comice et Beurré Hardy, pêche blanche, une nuance de fruit de la passion, une autre de citron. Ce jaillissement s'articule autour d'une trame finement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

crayeuse et poivrée. Quelle classe !

En bouche, on se régale de la générosité fruitée du millésime, sur des saveurs de poire et de pomme, d'orange, de mangue et de fruit de la passion. Un fruit juteux, énergique et vitaminé, porté par une tension saline et un empyreumatisme pierreux qui ne cessent de stimuler les papilles. L'équilibre entre la densité « argileuse » et la finesse « calcaire » est remarquable. Que dire de la finale ? Sapide, poivrée, tonique, longue : elle est juste parfaite.

Nous sommes seulement sur la cuvée « Village » et déjà, nous sommes embarqués très loin et très haut ! Chapeau l'artiste !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Rayonnant, vif : fraîcheur de l'eucalyptus ou des edelweiss. Notes florales raffinées entre églantine, œillet et violette. Poires Comice et Beurré Hardy, pêche blanche, une nuance de fruit de la passion, une autre de citron, une trame crayeuse et poivrée.

Bouche : Générosité fruitée du millésime, sur des saveurs de poire et de pomme, d'orange, de mangue et de fruit de la passion. Un fruit juteux, énergique et vitaminé, porté par une tension saline et un empyreumatisme pierreux. Longue finale poivrée

Accords mets-vins : Brochettes de gambas au piment d'Espelette, crevettes sautées poivre et sel. Filets de sole juste poêlés. Dos de cabillaud en papillote avec une pointe de gingembre et de citron. Livarot ou Langres.



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques