

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2019 - blanc



Le climat En Remilly est, à juste titre, un des plus réputés de la commune de Saint-Aubin. Situé au Sud du finage, il jouxte les vignobles de Puligny-Montrachet, et en particulier celui du célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet que l'on aperçoit à quelques encablures seulement depuis les vignes d'Olivier.

Le Domaine Hubert Lamy a la chance d'y exploiter près de 2 hectares de vignes, réparties sur deux parcelles, orientées plein Sud. L'une se situe juste à côté du secteur des Grands Crus, partageant avec eux un sol typique de marnes calcaires. Elle apporte traditionnellement au vin de la profondeur de texture et de la concentration aromatique.

L'autre parcelle est en surplomb du Chevalier et regarde plutôt du côté de la Chatenière : située à une altitude plus élevée, elle bénéficie d'une fraîcheur relative et d'un sol caillouteux, sensiblement plus mince et résolument calcaire, apportant au vin cette tension et cette dimension fumée voire maritime caractéristique.

On comprend mieux alors la régularité sans faille et la subtile complexité du Saint-Aubin En Remilly signé par Olivier : chaque année, il nous éblouit. Ajoutons que sa capacité de garde est exceptionnelle : nous avons eu l'occasion récemment de déguster un 2007, d'une folle intensité et d'une jeunesse insolente ! Après des 2014, 2017 et 2018 qui tutoyaient les cimes, ce fabuleux 2019 prolonge une série franchement impressionnante.

Dès le premier nez, le vin nous plonge dans ses entrailles géologiques : la roche calcaire est omniprésente. D'abord dans un registre résolument vertical et fumé, autour de la pierre-ponce, du silex frotté ou de la pierre à fusil, puis sur une note plus iodée de coquilles de mollusques, évoquant le lointain passé maritime de ces coteaux. Peu à peu, le sol semble accepter de libérer le fruit, un beau fruit parfaitement mûr, juste cueilli, autour de la poire, de la pêche blanche et de la pêche de vigne. On décèle même une touche de mangue et une autre de zeste d'orange, suivies de quelques notes gourmandes de pâte d'amande. Verveine et violette apportent fraîcheur et délicatesse florale qui se marient parfaitement avec le reste.

En bouche, c'est bien la sensation d'énergie qui nous frappe : l'énergie d'un fruit gorgé de soleil, de couleurs et de vitamines, entre agrumes et fruit de la passion ; l'énergie des épices qui donnent au vin sa dimension

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

empyreumatique, particulièrement excitante, avec ses notes de baie rose et de poivre Sichuan; l'énergie d'une matière fuselée, qui semble vibrer en permanence sur le palais ; l'énergie d'une finale intense et pénétrante, comme imprégnée de sel de Guérande. Olivier Lamy parvient à un degré de précision qui force l'admiration.

Nous tenons une fois encore un des grands blancs du millésime et de l'appellation, qu'il faudra bien sûr attendre quelques années si vous voulez l'apprécier dans toute sa complexité. Si vous ne résistez pas à en ouvrir une bouteille dans sa jeunesse (d'ici 2 ans), veillez à la carafier une bonne heure avant. Mais l'idéal reste bien sûr de patienter au moins 8 ans avant de le servir sur des langoustines flambées accompagnées de quelques girolles ou un bar de ligne en croûte de sel cuit sur les braises. Emotion garantie.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Minéral et fruité : pierre-ponce, silex frotté et pierre à fusil, une note plus iodée de coquilles de mollusques.

Poire, pêche blanche et pêche de vigne. Une touche de mangue et de zeste d'orange, pâte d'amande. Verveine et violette

Bouche : Energique et fuselée, entre agrumes et fruit de la passion, une touche épicée empyreumatique, entre baie rose et poivre Sichuan. Finale intense, aux accents salins, longue et pénétrante.

Accords mets-vins : Des langoustines flambées accompagnées de quelques girolles ou d'un bar de ligne en croûte de sel cuit sur les braises



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques