

Domaine Hubert Lamy - Jéroboam Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2018 - 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'exploiter ici 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 d'arômes.

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 très 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 ! Avec 2014 et 2017, ce Saint-Aubin En Remilly 2018 tutoie également les sommets.

Dès le premier nez, on est séduit par la subtilité nuancée du bouquet : passée une première note fumée évoquant silex frotté et pain grillé, les fruits blancs (pomme et pêche en tête) semblent jaillir du verre, habillés d'une véritable couronne de petites fleurs, entre tilleul, fleurs blanches d'arbres fruitiers et primevères. Des notes de citron, de mandarine et de pamplemousse soulignent l'énergie du vin. La minéralité calcaire, aux accents de coquille d'œuf, n'est jamais loin, couplée à une touche gourmande évoquant la poudre d'amande.

En bouche, c'est bien la sensation d'énergie qui nous frappe : le vin se montre généreux et regorge d'un fruité tonique et juteux, finement acidulé, sur le citron vert, la pêche et le fruit de la passion. Des saveurs épicées de poivre et de gingembre frais renforcent encore le peps que cet excellent « En Remilly » porte en lui. La finale pierreuse, à la longueur déjà impressionnante, n'en finit pas d'exciter nos papilles.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 1 ou 2 ans), veillez à la carafier une bonne heure en avant. Mais l'idéal reste bien sûr de patienter au moins 8 ans ! Emotion garantie.

Collector : 1 seul Jéroboam disponible.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Jéroboam Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Complexe et équilibré : silex frotté et pain grillé, pomme et pêche, tilleul, fleurs blanches d'arbres fruitiers et primevères. Des notes de citron, de mandarine et de pamplemousse soulignent l'énergie du vin. Coquille d'œuf, poudre d'amande.

Bouche : Généreuse, regorge d'un fruité tonique et juteux, finement acidulé, sur le citron vert, la pêche et le fruit de la passion. Des saveurs excitantes de poivre et de gingembre frais. Très longue finale pierreuse, vibrante.

Accords mets-vins : Risotto aux langoustines. Bar en croûte de sel. Volaille de Bresse cuite au bouillon ou au lait. Des chairs fines, au goût affirmé. Un brillat-savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

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