

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2014 - blanc



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

Le Domaine Hubert Lamy exploite ici environ 2 hectares de superbes parcelles, orientées plein Sud mais bénéficiant d'une fraîcheur relative car elles se situent assez haut sur la colline, en moyenne à 300 m d'altitude. Le sol très calcaire et caillouteux, peu profond, explique en grande partie l'extraordinaire persistance minérale de ce vin.

On retrouve en 2014 un bouquet très minéral, de pierre à fusil et de graphite, associé à de très beaux fruits évoquant le citron, mais aussi l'ananas ou la mangue séchés. Après un bon carafage (le vin est encore jeune et resserré), la bouche se délie et développe un tannin léger et soyeux. L'élevage, parfaitement maîtrisé, se fond dans de délicates notes crémeuses et légèrement torréfiées.

Au fur et à mesure de la dégustation, on sent bien l'énergie et la puissance que le vin tire du sous-sol : déjà très intense et vibrant, nul doute que quelques années en cave vont renforcer encore cette sensation de profondeur et surtout, cette belle harmonie entre le fruit et le minéral, entre le soleil et la terre.

Un Bourgogne de très haute distinction, qu'il faudra impérativement carafier une ou deux heures si vous souhaitez le boire rapidement. Idéalement, laissez le patienter au moins deux ou trois années en cave.

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Notes minérales de coquille d'oeuf. Citron frais, lavande. Puis les fruits blancs (poire) et de gourmandes notes crémeuses et vanillées. Ananas et mangues séchés. Poivre blanc.

Bouche : Belle texture minérale dans le toucher de bouche, fins tannins. Beaucoup de puissance, persistance sur le fruit et la crème. Toujours tendu, toujours minéral. Equilibre magistral!

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 vieux comté.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2017 et jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable aujourd'hui et demain. Au moins 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée