

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière vieilles vignes - 2014 - blanc



Ce petit clos, moins connu que ces célèbres voisins En Remilly et Murgers des Dents de Chien, produit sur ce millésime 2014 un vin exemplaire de profondeur et d'énergie minérale !

Déjà connu et cultivé sous l'Ancien Régime, ce Clos profite d'un sol très caillouteux, en forte pente (40% par endroits), sur un sous-sol purement calcaire, et d'une exposition au Sud. Les vignes, de plus de 50 ans, sont allées se nourrir en profondeur d'éléments minéraux.

Tout cela se sent avec force dans le verre et contribue largement à la typicité de ce Premier Cru, à la fois solaire, puissant et d'une minéralité hors norme !

Grâce à un élevage long et précis (peu de bois neufs et toujours en cave froide), qui se fond très bien à la dégustation, ce Clos de la Chatenière Vieilles vignes percute déjà très fort : mirabelle, prune, pomme granny, kiwi, pamplemousse, c'est au nez une valse de fruits. Puis, peu à peu, la minéralité nous envahit, évoquant une brise marine aux senteurs iodées et salines.

Grande sapidité, profondeur, superbe éclat en bouche, énorme allonge sur des arômes ultra-minéraux de craie, de graphite... tout est là, et déjà parfaitement en place. Indéniablement un très grand vin, à déguster après une bonne aération, ou mieux : à conserver à cave pendant 5 ou 7 ans ! Le résultat n'en sera que plus grand.

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière vieilles vignes - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Beaux fruits jaunes (mirabelle), blancs (pomme granny). et exotiques (citron, kiwi). Notes épicées (poivre blanc, clou de girofle) et finement iodées relèvent l'ensemble.

Bouche : Eclat, droiture et volume. Grande sapidité. Elevage très agréable (amandes). La trame minérale (craie, graphite) est superbe et d'une persistance incroyable.

Accords mets-vins : Gambas poêlées, crème au cerfeuil. Salade de chair de crabe aux agrumes. Plateaux de fruits de mer. Ceviche. Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2018 et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (au moins 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée