

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2020 - 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) sont situés à une altitude assez élevée (plus de 300 mètres). Ils font 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 ce millésime certes chaud et solaire mais aux équilibres proches de la perfection, 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 en activant la photosynthèse... Tout concourt à obtenir des raisins sains, mûrs et concentrés, et surtout parfaitement équilibrés. Ils sont imprégnés de cette prodigieuse tension acidulée, de cette énergie vibratoire qui font la marque des vins du Domaine.

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 la fraîcheur et la finesse extraordinaire dont le vin fait preuve : le beurre frais et le yogourt brassé voisinent avec les fruits blancs croquants, pommes en tête, les petites fleurs blanches juste écloses s'accompagnent d'une note chlorophyllienne évoquant un green de golf que l'on vient d'arroser, le citron jaune s'acoquine avec une eau de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

lavande et une fine note mentholée.

En bouche, ce Saint-Aubin offre une matière fuselée et expressive, structurée autour de nombreux agrumes, entre orange sanguine, jus de citron, pamplemousse et mandarine. Des notes de jus de grenade et de fruit de la passion renforcent encore la fabuleuse sensation d'énergie qui traverse le corps tout entier. Le sol s'exprime dans un registre intensément épicé, où l'on distingue le gingembre, le poivre noir et une touche de Trévis. En rétro-olfaction, des saveurs gourmandes de confiture d'abricot et de marmelade viennent élargir le milieu de bouche, soulignant le caractère sévère du vin.

L'intensité de la finale est prodigieuse, tout comme son énergie, sa dynamique : chaque papille est électrisée par les agrumes, le poivre et une touche de réglisse, autant de saveurs qui prolongent la finale de longues secondes. D'ici deux à trois ans, ce Saint-Aubin La Princée sera parfait sur des noix de Saint-Jacques juste snackées, des cuisses de grenouilles, ou encore un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux gros crustacés, araignée de mer ou tourteau...

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

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Rayonnant et frais : beurre frais et yogourt brassé, fruits blancs croquants, pommes en tête, fleurs blanches du verger, une touche chlorophyllienne de gazon mouillé, citron jaune, eau de lavande, nuance mentholée

Bouche : Une matière fuselée et expressive, structurée autour des agrumes, entre orange sanguine, jus de citron, pamplemousse et mandarine. Jus de grenade et fruit de la passion énergique. Imprégnation épicée. La finale s'ouvre sur la confiture d'abricot

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques juste snackées, des cuisses de grenouilles, ou encore un beau plateau de fruits de mer faisant la part belle aux gros crustacés, araignée de mer ou tourteau...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques