

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2020 - blanc



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec cet excellent Concis du Champ, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent 3 petites parcelles, pour un total d'un peu moins d'un hectare, plantées de vignes d'une vingtaine d'années.

Elles présentent la particularité d'être plantées à une haute densité de 14 000 pieds par hectare qui favorise la concurrence entre les ceps. Olivier cherche ainsi à favoriser l'enracinement en profondeur, mais aussi à limiter naturellement les rendements et à obtenir des raisins certes plus petits, mais bien mûrs et concentrés.

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est plus argileux et profond. Avec sa faible pente et son orientation dominante au Sud-Est, cette vigne est assez précoce et démarre traditionnellement les vendanges chez Lamy. En 2020, les raisins furent récoltés dès le 20 août. La maturité était homogène et les fruits à la fois juteux et bien concentrés.

Ce Chassagne exprime toujours une intense minéralité, sur des notes fumées et une belle finale saline et empyreumatique. On aime aussi la densité savoureuse et la concentration du fruit qui donne en bouche cette texture charnue et enveloppante. Fleurs blanches épanouies, jasmin, cerfeuil, eucalyptus et verveine, une nuance mentholée, le vin porte, au nez, une dimension végétale sophistiquée, toute en nuances, mêlée à une touche fumée évoquant la pierre à fusil et le pain juste sorti du four. La présence des agrumes s'affirme au fil de l'aération, entre citron vert et pamplemousse, tout comme l'éclat du fruit, sur des évocations de poire juteuse, de pomme croquante et de pêche de vigne, associées à une nuance miellée.

Si l'entame offre un gros volume de fruit, avec un toucher crémeux, la sensation d'énergie est tout aussi remarquable que sur les autres cuvées : une vraie signature de ce millésime 2020 chez Olivier Lamy. On croque dans de superbes fruits frais, entre pêche de vigne, pommes, kiwi, fruit de la passion, orange sanguine et citron... Pureté, tension remarquable qui fait chanter le fruit et le sol, finale traçante, avec ses accents de pierre à fusil et de poivre blanc, d'une longueur bluffante, ce Chassagne-Montrachet Concis du Champ puissant et fuselé surclasse bien des 1ers

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Crus !

On s' imagine fort bien le déguster d'ici 5 ou 6 ans avec un plat finement épicé, comme une poêlée de gambas au gingembre ou une lotte au lait de coco et citronnelle, ou, tout simplement, avec quelques dés de beaufort !
Un régal en perspective...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sophistiqué, expressif : fleurs blanches, essence de jasmin, cerfeuil, eucalyptus et verveine, une nuance mentholée, une touche fumée de pierre à fusil, citron vert et pamplemousse, poire, pêche délicatement miellé, pomme verte

Bouche : Dense mais énergique, on croque dans les fruits frais, entre pêche de vigne, kiwi, fruit de la passion, orange sanguine et citron... Pureté et tension. Finale traçante, finement empyreumatique et poivrée, très longue.

Accords mets-vins : Crabe farci à l'asiatique. Gambas sauté au gingembre ou cuites au lait de coco et citronnelle. Une lotte pochée au lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques