

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2021 - 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'y exploiter près de 2 hectares de vignes, réparties sur deux parcelles, orientées plein Sud. L'une est proche du secteur des Grands Crus, à côté des Murgers des Dents de chien. Elle partage avec eux un sol typique de marnes calcaires. Elle apporte traditionnellement au vin de la profondeur de texture et de la concentration aromatique.

L'autre parcelle est en surplomb du Chevalier et regarde plutôt du côté de la Châtenière : 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, cette dimension fumée et saline 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. Malheureusement, en 2021, le terroir de Remilly fut l'un des plus impactés par le gel du mois d'avril : les rendements finaux ont à peine atteint 5 hectolitres par hectare, en baisse de 90% par rapport à une récolte « normale » ! Inutile de préciser qu'il n'y en aura donc pas pour tout le monde : avis aux amateurs...

Dès le premier nez, le vin exprime avec une belle intensité ses origines géologiques calcaires, sur des expressions fumées, empyreumatiques mais aussi dans une dimension fraîche, énergique, que la vigne a su aller chercher dans les profondeurs de la roche-mère. Les notes de pierre à fusil et de gypse se mêlent à la baie de genièvre et à une touche plus iodée de coquilles de mollusques, évoquant le lointain passé maritime de ces coteaux. Peu à peu, le sol s'efface devant le fruit, un beau fruit parfaitement mûr et juste cueilli, autour de la poire, de la pêche blanche et de la prune jaune acidulée. On décèle également une touche tonique de zeste d'orange, suivie de quelques notes gourmandes de pâte d'amande et de mie de pain frais. Verveine, cerfeuil et menthe fraîche soulignent l'énergie raffinée de ce superbe En Remilly.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, c'est bien cette sensation d'énergie et de vivacité qui nous frappe : l'énergie d'un fruit gorgé de saveurs et de vitamines, entre agrumes, fruits blancs et fruit de la passion. L'énergie des épices qui donnent au vin sa dimension empyreumatique, particulièrement excitante, avec ses notes de baie rose et de poivre Sichuan. L'énergie d'une matière fuselée, qui semble vibrer en permanence sur le palais et offre un magnifique rebond en fin de bouche. L'énergie d'une finale intense et pénétrante, comme imprégnée de gros sel marin. Olivier Lamy parvient à un degré de précision qui force l'admiration.

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. Nous vous invitons à patienter au moins 8 ans avant de le servir sur des langoustines flambées accompagnées de quelques girolles ou un bar de ligne cuit en croûte de sel servi avec son beurre blanc aux salicornes. Emotion garantie.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Minéral et frais : pierre à fusil, gypse, baie de genièvre, coquilles de mollusques, poire, pêche blanche, prune jaune acidulée, zeste d'orange, pâte d'amande, mie de pain frais, verveine, cerfeuil, menthe fraîche.

Bouche : Energique et vivace, entre agrumes, fruits blancs et fruit de la passion, une touche épicée empyreumatique (baie rose et poivre Sichuan). Finale intense, aux accents salins, longue et pénétrante.

Accords mets-vins : Langoustines flambées accompagnées de quelques girolles ou un bar de ligne cuit en croûte de sel servi avec son beurre blanc aux salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

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