

Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2018 - blanc - 150 cl



Ce petit clos, moins connu que son célèbre voisin En Remilly, produit régulièrement un vin exemplaire de profondeur, de générosité 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. Cette géologie, qui contribue à donner au vin tension et fraîcheur, se combine parfaitement à une exposition des vignes plein Sud, qui permet au raisin d'atteindre ici de hauts niveaux de maturité et de concentration. Cette année, les vieilles vignes de plus de 50 ans ont su aller trouver dans le sol et dans l'atmosphère toutes les conditions pour donner un raisin aux impeccables équilibres.

Tout cela se sent avec force dans le verre et contribue largement à la typicité de ce Premier Cru, à la fois solaire, généreux et fruité, mais doté d'une arête minérale de tout premier ordre!

Grâce à un élevage long et précis (pas de bois neuf en 2016, plus de 18 mois d'élevage au total, dont 6 mois en cuve pour terminer), qui se fond très bien à la dégustation, ce Clos de la Chatenière Vieilles Vignes se révèle à la fois généreux et aiguisé : pêche blanche, mirabelle, prune, pomme granny, une touche de pamplemousse, le fruit frais et juteux resplendit, accompagné de doux arômes briochés. Mais la fraîcheur et la vivacité minérale ne sont jamais loin, portées par des notes florales et délicatement iodées.

En bouche, la texture est assez ample. Le volume, conséquent, est toujours parfaitement maintenu par une bonne acidité structurante. Ce Clos de la Chatenière se montre sapide et profond, doté d'une finale longue et percutante, sur de fins amers évoquant la craie et les peaux d'agrumes. Tout est là, parfaitement en place, et fait de ce vin un de ceux qui pourront être appréciés jeunes. Si vous l'ouvrez dans quelques mois, vous veillerez alors à le laisser bien s'aérer en carafe pendant au moins une heure.

Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2018 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

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

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

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération recommandée (3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques