

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2015 - blanc



Cette belle parcelle d'un hectare se situe juste derrière la maison de la famille Edouard, d'où son nom... Les Bourguignons sont très pragmatiques ! Ce pragmatisme (associé à une fort juste intuition), Hubert Lamy en a fait preuve lorsqu'il a décidé, à la fin des années 1980, de replanter une partie de la parcelle, traditionnellement dévolue au pinot noir, en chardonnay.

Et le chardonnay s'exprime avec précision et élégance sur ce terroir argilo-calcaire, au sol caillouteux et léger. L'exposition à l'est apporte lumière et fraîcheur. La qualité du raisin et de la vinification, le lent et délicat élevage en fûts, sans bois neuf en 2015, dans des caves froides finissent de donner à ce Premier Cru toute sa subtilité.

Ce 1^{er} Cru Derrière chez Edouard fait incontestablement partie en 2015 de nos vins préférés dans la superbe collection de blancs proposée par Olivier : son intensité minérale et sa verticalité nous font dire que nous tenons là un très beau vin de garde, qui devrait d'ici 5 ou 7 ans en faire chavirer plus d'un !

Dès le premier nez, il nous séduit par ces notes grillées et fumées, entre allumette craquée et silex frotté et son côté épicé, entre citronnelle, bergamote et réglisse, le tout délicatement enrobé par de gourmands arômes de pâte d'amande. Le fruit est croquant et juteux, on se promène dans un verger où l'on cueillerait poire, pêche blanche... mais aussi pomelos et citron mûr.

Comme toujours avec les vins d'Olivier Lamy, la bouche se révèle d'une grande précision : elle est ferme et tendue, très droite, parfaitement équilibrée et développe, sur une finale longue et serrée une vibration minérale exemplaire.

Ce vin très « couture » touche par son élégance pointue, son sens du détail, sa précision. Nous sommes aux antipodes de certains bourgognes gras et tapageur, trop souvent goûtés en 2015. Tant mieux !

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très subtil : fleur de vigne, violette. Réglisse, citronnelle, bergamote, notes mentholées. Noisette grillée. Pâte d'amande. Citron, pomelos, poire, pêche blanche.

Bouche : Ferme, tendue et très précise.. Belle fluidité qui s'étire sur une finale longue et minérale. Beaucoup de classe, elle va s'ouvrir et gagner en rondeur au fil des années.

Accords mets-vins : Poissons nobles dans des préparations simples : sole ou carrelet grillé, pomme vapeur et beurre à la ciboulette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2019, jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée