

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2015 - blanc



Le climat En Remilly est, à juste titre, un des plus réputés de la commune de Saint-Aubin. Le finage jouxte, au Sud, les vignobles de Chassagne et Puligny-Montrachet, et en particulier les célèbres Grands Crus Montrachet et Chevalier-Montrachet que l'on aperçoit à quelques mètres seulement depuis les vignes du Domaine.

Le Domaine Hubert Lamy exploite ici environ 2 hectares de superbes parcelles, orientées plein Sud mais bénéficiant d'une fraîcheur relative car elles se situent assez haut sur la colline, en moyenne à 300 m d'altitude. Le sol très calcaire et caillouteux, peu profond, explique en grande partie l'extraordinaire vibration minérale de ce vin.

Le beau soleil de 2015 et la haute maturité du fruit ont rendu ce Remilly déjà particulièrement expressif. On retrouve bien sûr un bouquet très minéral, entre pierre à fusil et mine de crayon, associé à d'élégantes notes de fleurs de vigne et de lilas, et un magnifique fruit, autour de la poire, des agrumes mûrs et de l'ananas. Après un bon carafage (le vin est encore jeune et resserré), la bouche se délie et développe un tannin léger et soyeux. L'élevage, parfaitement maîtrisé, se fond dans de délicates notes crémeuses et légèrement torréfiées. Le vin est particulièrement savoureux.

Au fur et à mesure de la dégustation, on sent bien l'énergie et la puissance que ce grand Saint-Aubin tire du sous-sol : déjà très intense et vibrant, nul doute que quelques années en cave vont renforcer encore cette sensation de profondeur et surtout, cette belle harmonie entre le fruit et le minéral, entre le soleil et la terre.

Un vin de très haute distinction, qu'il faudra impérativement carafier si vous souhaitez le boire rapidement.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Notes minérales de mine de crayon et de pierre à feu. Citron frais, fleur de vigne, lilas. Puis les fruits blancs (poire) et de gourmandes notes crémeuses. Ananas et mangues séchés. Poivre blanc.

Bouche : Belle texture minérale dans le toucher de bouche, fins tannins. Beaucoup de puissance, persistance sur le fruit et la crème. Toujours tendu, toujours minéral. Equilibre magistral!

Accords mets-vins : Risotto aux langoustines. Bar en croûte de sel. Volaille de Bresse cuite au bouillon ou au lait. Des chairs fines, au goût affirmé. Un vieux comté.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2018 et jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable aujourd'hui et demain. Au moins 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée