

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2015 - blanc



Cette magnifique parcelle de moins d'un hectare occupe des coteaux de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, à quelques encablures en contrebas du célèbre grand cru Bâtard-Montrachet. Les Lamy exploitent avec soin (labour, enherbement naturel, traitement raisonné...) ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage en grands fûts (sans bois neuf), dans des caves froides, pendant 18 mois. Le vin évolue ainsi très lentement et conserve toute sa pureté d'expression.

Au final, nous trouvons dans le verre un Puligny-Montrachet très raffiné, élégant et respectueux de ce très beau terroir : se répondent ici la douceur du fruit et l'énergie du sol. Le nez révèle une belle complexité mêlant notes florales, évoquant le chèvrefeuille et l'herbe séchée, les épices douces (cannelle, vanille), les fruits blancs (pomme et pêche blanche), la mandarine et le kiwi, ainsi que de délicieuses notes de crème et de beurre salé.

Très « puligny » en bouche, Les Tremblots se déploie dans un style vertical, avec beaucoup de finesse dans ce toucher soyeux, presque velouté. On aime tout particulièrement la belle persistance dans le fruit et l'exquise minéralité « poudrée ». Un très beau Puligny-Montrachet, précis, pur et salin qui appelle de beaux produits de la mer, comme des langoustines.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Complexe et délicat : vanille, notes poudrées, fruits blancs, raisin et chèvrefeuille. Cannelle, noisette. Citron vert, mandarine, kiwi. Crème, beurre frais. Herbe fraîchement coupée.

Bouche : Texture soyeuse, veloutée et minérale. Grande pureté de style. Très vertical. Belle persistance sur des notes salines et fruitées.

Accords mets-vins : Feuillantine de langoustines au sésame (façon B. Pacaud), filet de bar et artichaut, barbue rôti. En fin de repas, du reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée