

Domaine Hubert Lamy - Jéroboam Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2021 - blanc



Nous tenons avec ce superbe Derrière chez Edouard, intense et subtil, remarquablement balancé entre gourmandise fruitée, délicatesse florale, verticalité pierreuse et énergie des agrumes, un des sommets de cette rare collection 2021 et, plus globalement, un des musts de l'Appellation. Même s'il aura besoin de quelques années de cave pour déployer toute sa complexité.

Cuvée emblématique du Domaine, 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 (la partie la plus haute, aux sols plus caillouteux), traditionnellement dévolue au pinot noir, en chardonnay.

Le chardonnay s'exprime avec précision et une belle intensité minérale sur ce terroir au sol très calcaire et léger dans sa structure d'argiles. L'exposition à l'est garantit un bon ensoleillement tout en évitant les excès de chaleur des fins d'après-midi. Ce terroir est plutôt précoce et mûrit parmi les premiers.

Après un élevage particulièrement juste et subtil, pendant un an en grands fûts sans bois neuf, puis quasiment une année supplémentaire en cuve, ce Saint-Aubin Derrière Chez Edouard offre aujourd'hui un bel équilibre autour d'une trame pierreuse et saline intense.

Au premier nez, on plonge dans une atmosphère florale lumineuse, très sophistiquée, à la fois lascive et délicate, évoquant quelques compositions impressionnistes. Fleurs de citronnier et de pommier, tilleul, miel d'acacia et des notes finement anisées de cerfeuil et d'aneth virevoltent avec grâce et légèreté. Au cœur de ce jardin lumineux, on découvre des fontaines jaillissantes d'une eau de source fraîche et limpide. La présence de la roche s'affirme lentement mais sûrement, d'abord sur une note fumée puis sur un registre salin et iodé. Le fruit s'exprime avec gourmandise, autour de la poire et de la pêche blanche, d'évocations discrètes mais toniques d'ananas, de citron et de pamplemousse.

En bouche, le vin se montre tout aussi intense, sapide et parfaitement équilibré entre son volume de fruit et sa tension minérale, acidulée et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

saline. Les agrumes s'entremêlent aux fruits blancs et aux sels minéraux, dans une sensation de fluidité et de dynamisme. Côté fruit, on balance entre la rhubarbe et la poire, le citron vert, le pamplemousse et la pêche, l'orange sanguine, le fruit de la passion et le kiwi. Les épices ne sont pas loin, raffinées et stimulantes : on pense à la baie de genièvre, à la cardamome, au poivre vert. Déjà incroyablement versatile et complexe, nul doute que ce Saint-Aubin saura vous éblouir encore davantage après 7 ou 8 ans de cave.

De l'élan, de l'élégance, de l'intensité et de la profondeur : tout est là, pour longtemps. Olivier Lamy nous propose ici une brillante leçon de style et de terroir, à apprécier, dans 7 ou 8 ans, sur un homard rôti et son jus réduit à l'estragon, une barbue à l'oseille ou encore des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry. Grande classe !

Collector absolu : un seul Jéroboam disponible

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Jéroboam Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Lumineux et Sophistiqué : fleurs de citronnier, de pommier, tilleul, miel d'acacia, cerfeuil, aneth. Eau de source fraîche et limpide. Note fumée, registre salin et iodé. Poire, pêche blanche, ananas, citron et pamplemousse.

Bouche : Intense, sapide, parfaitement équilibrée entre son volume de fruit et sa tension minérale, acidulée et salée. Rhubarbe, poire, citron vert, pamplemousse, pêche, orange sanguine, fruit de la passion, kiwi. Baie de genièvre, cardamome, et poivre vert.

Accords mets-vins : Un homard rôti et son jus réduit à l'estragon, une barbue à l'oseille ou encore des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2046

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