

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigniers - 2022 - blanc



Sur ce millésime 2022 unanimement salué comme un grand millésime bourguignon, Olivier Lamy démarre fort avec ce Bourgogne de très haute tenue, à la fois mûr, intense et lumineux, ciselé dans la roche calcaire, porté par une prodigieuse énergie acidulée aux accents citronnés.

Olivier élabore son Bourgogne à partir d'une seule parcelle d'un hectare environ, située sur les hauts de coteau du finage de Saint-Aubin, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes (en allant vers la Rochepot). Les vignes, plantées en 1990, bénéficient d'un sol très calcaire et d'un micro-climat assez frais : si l'exposition au Sud garantit un bon ensoleillement, le caractère bien ventilé de la parcelle et son altitude assez élevée permettent d'éviter une maturation trop rapide des baies. Ce fut cette année encore la dernière parcelle vendangée, dans les tout derniers jours du mois d'août.

Elevé avec le même soin que les autres crus, en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf), puis en cuves, pendant une vingtaine de mois au total, le vin se montre aujourd'hui à la fois très expressif mais toujours élégant, lumineux, et surtout, d'une intensité rare pour un « simple » Bourgogne, lorgnant plutôt du côté d'un Saint-Aubin ou d'un Chassagne-Montrachet, à la fois vertical et puissant.

Dès le premier nez, intensité aromatique et fraîcheur sont au rendez-vous : on sent les éclats brillants d'une roche immaculée. On perçoit également la fraîcheur des fleurs du verger et des herbes fines, autour de la menthe, du cerfeuil et de la verveine, complétées d'une touche de gazon juste coupé. Puis viennent les agrumes, excitants, toniques, entre clémentine, pamplemousse, citron vert. Plus le vin s'aère, plus la dimension épicée s'affirme sur le poivre blanc, la baie de genièvre et le gingembre. Le nez n'oublie pas d'être gourmand, laissant percer des notes de beurre frais, de brioche, de poire juteuse et de pêche jaune.

L'éclat du fruit s'affirme en bouche : les saveurs de pommes Boskoop, de poire, de nectarine et d'ananas, s'épanouissent, relevées de quelques touches de zeste de citron jaune, de poivre blanc, de pierre à fusil et de wasabi. La tension sapide et l'imprégnation calcaire de la finale sont un modèle du genre : ce vin vous purifie et vous tonifie de bout en bout. On termine entre l'excitation des agrumes, le raffinement gourmand du suc de violette et une touche saline fort salivante. C'est magnifique d'élan et de précision ! Idéal jeune sur un plateau de fruits de mer, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes ou un tartare de bar aux herbes fines. Dans 5

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ans, sole grillée ou langoustines snackées et parfumées d'un peu d'estragon feront merveille.

Voici le Bourgogne parcellaire qui plaira autant aux puristes les plus exigeants de la « grande » Bourgogne qu'aux novices curieux, désireux de goûter à l'intensité et à la classe d'un blanc de cette Côte d'Or « bénie des Dieux ». Attention : la parcelle est petite et les quantités sont ultra-limitées.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigniers - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : intense et frais : roche immaculée, menthe, cerfeuil, verveine, gazon juste coupé, clémentine, pamplemousse, citron vert, poivre blanc, baie de genièvre, gingembre, beurre frais, brioche, poire juteuse, pêche jaune.

Bouche : L'éclat du fruit s'affirme. Pomme Boskoop, poire, nectarine, ananas, zeste de citron jaune, poivre blanc, pierre à fusil, wasabi. Tension sapide et imprégnation calcaire en finale. On finit sur les agrumes, le suc de violette et une touche saline.

Accords mets-vins : Idéal jeune sur un plateau de fruits de mer, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes ou un tartare de bar aux herbes fines. Dans 5 ans, sole grillée ou langoustines snackées et parfumées d'un peu d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques