

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2022 - blanc



Ce Saint-Aubin est le fruit de l'assemblage des raisins d'une petite dizaine de parcelles de la partie ouest du vignoble. Situées en majorité dans les combes plus fraîches et tardives, plutôt à mi-coteau, elles bénéficient d'expositions majoritaires au sud et sud-est favorisant une maturité optimale du raisin : la pierre angulaire du travail d'Olivier sur laquelle il ne transige jamais.

Une partie de ces parcelles fut longtemps plantée en pinot noir : dans les années 1990, Hubert Lamy et son fils Olivier décidèrent de replanter l'intégralité en chardonnay, convaincus de son adéquation parfaite avec ces terroirs calcaires aux sols légers, caillouteux et bien drainants, souvent marqués par la présence de sédiments coquilliers.

Le chardonnay y puise sa sapidité minérale, vibrante et crayeuse, caractéristique. Sur ce millésime certes chaud et solaire mais aux équilibres proches de la perfection, la qualité exceptionnelle de la viticulture pratiquée par Olivier se ressent de bout en bout. La qualité des porte-greffes, l'enracinement en profondeur qui a permis à la vigne d'aller chercher dans les sous-sols fraîcheur et énergie, la gestion du palissage et du tressage des rameaux, protégeant les raisins de la brûlure des rayons les plus chauds tout en favorisant la photosynthèse. Tout concourt à obtenir des raisins sains, mûrs et concentrés, et surtout parfaitement équilibrés. Mais ils sont aussi imprégnés de cette énergie qui fait la marque d'un grand millésime.

Comme pour les Premiers Crus, Olivier prolonge désormais l'élevage du Saint-Aubin La Princée : il passe 1 an sur lies totales, en grands fûts de 5 à 600 litres, puis près d'une année supplémentaire en cuves, jusqu'à sa mise en bouteille fin juillet. Un allongement qui renforce encore la sensation d'équilibre souverain que dégage le vin, son envergure et sa profondeur, toutes deux impressionnantes sur ce millésime, et surtout sa capacité de garde, très au-dessus de la moyenne.

Dès le premier nez, on est séduit par un fruit pur, expressif, empreint d'une belle maturité : on pense à des poires pochées, à une purée de pomme Boskoop, à une confiture d'abricot et une marmelade d'orange. La noix du Brésil et l'amande voisinent avec des notes d'ananas séché. Au fil de l'aération, l'empreinte des calcaires s'affirme, subtile, sur des évocations de sable et de poudre crayeuse, de cendre froide et quelques notes lointaines, aux accents un peu plus maritimes, rappelant coquilles d'huîtres et autres coquillages.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche se montre à la fois charnue, nourrissante mais toujours fuselée : elle avance d'un pas décidé. Les saveurs pulpeuses de fruits blancs bien mûrs s'accompagnent de quelques notes plus exotiques de goyave et de kaki. Une trame poivrée relève le milieu de bouche avant de laisser la place à l'énergie enthousiasmante des zestes d'orange et de citron, et d'une touche de jus de citron vert. Le sol apporte de la texture au toucher de bouche, ainsi qu'une belle ampleur tannique sur la finale. Une finale tonique, épicée, à la persistance déjà remarquable. Et ce n'est qu'un début...

Une splendide entrée en matière dans l'univers d'un vigneron iconique, qui signe un nouveau millésime de référence. Après 2 ou 3 ans de cave, il brillera sur des noix de Saint-Jacques juste snackées, des couteaux persillés ou une fricassée de cuisses de grenouille. Plus tard, misez sur un parmentier de cabillaud ou une cassolette de fruits de mer gratinée. En fin de repas, Brie de Meaux ou Soumaintrain nous paraissent tout indiqués.

Ce simple « Village » nous embarque déjà très loin et très haut.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : expressif et minéral : poires pochées, purée de pomme Boskoop, confiture d'abricot, marmelade d'orange, noix du Brésil, amande, ananas séché, sable, poudre crayeuse, cendre froide, coquilles d'huîtres et autres coquillages.

Bouche : charnue, nourrissante mais fuselée, fruits blancs bien mûrs, goyave, kaki. Trame poivrée relevant le milieu de bouche, énergie enthousiasmante des agrumes (zestes et jus). Finale tonique, épicée, à la persistance remarquable, belle ampleur tannique.

Accords mets-vins : après 2-3 ans de cave, des noix de Saint-Jacques snackées, couteaux persillés ou fricassée de cuisses de grenouille. Plus tard, un parmentier de cabillaud ou une cassolette de fruits de mer gratinée. En fin de repas, Brie de Meaux ou Soumaintrain.



Conseils de service

À consommer :

De préférence entre 2025 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques