

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2022 - blanc



Le climat En Remilly est, à juste titre, un des plus réputés de la commune de Saint-Aubin. Situé au Sud du finage, il jouxte les vignobles de Puligny-Montrachet, et en particulier celui du célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet que l'on aperçoit à quelques encablures seulement depuis les vignes d'Olivier.

Le Domaine Hubert Lamy a la chance d'y exploiter près de 2 hectares de vignes, réparties sur deux parcelles, orientées plein Sud. L'une est proche du secteur des Grands Crus, à côté des Murgers des Dents de chien. Elle partage avec eux un sol typique de marnes calcaires. Elle apporte traditionnellement au vin de la profondeur de texture et de la concentration aromatique.

L'autre parcelle est en surplomb du Chevalier et regarde plutôt du côté de la Châtenière : située à une altitude plus élevée, elle bénéficie d'une fraîcheur relative et d'un sol caillouteux, sensiblement plus mince et résolument calcaire, apportant au vin cette tension ciselée, cette vibration pierreuse et saline caractéristique.

On comprend mieux alors la régularité sans faille et la subtile complexité du Saint-Aubin En Remilly signé par Olivier : chaque année, il nous éblouit. Ajoutons que sa capacité de garde est exceptionnelle : nous avons eu l'occasion récemment de déguster un 2007, d'une folle intensité et d'une jeunesse insolente.

Dès le premier nez, le vin s'exprime dans un registre vertical et raffiné, qui n'oublie pas pour autant de se montrer gourmand, comme tous les vins du millésime. On se régale de parfums de poire pochée aux épices, entre clou de girofle et poivre Sichuan, de pêche jaune flambée, de pomme Reinette et d'un soupçon de mangue. Les agrumes s'affirment à l'aération, autour de la clémentine et de l'orange. Quelques notes lactées de crème subtilement vanillée témoignent d'un élevage parfaitement juste et viennent adoucir les contours d'une expression ciselée, aiguisée des calcaires. Sable, poussière de roche et coquillages s'entremêlent à cette superbe farandole de fleurs blanches, de fruits mûrs et d'épices chatoyantes. C'est magnifique.

En bouche, on retrouve cette maturité idéale du fruit, son éclat exceptionnel. On retrouve aussi la trame épicée qui dynamise une matière dense, fuselée : des épices qui sont bien une des signatures de ce grand millésime bourguignon. Les saveurs de fruits blancs en coulis, de pêche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

jaune, de fruit de la passion et d'orange s'entremêlent au safran, au curcuma, au piment d'Espelette et à une excitante déclinaison de poivres. Autant d'épices qui font vibrer le vin sur les papilles. La finale est stupéfiante de précision, de tension et d'allonge. Une finale habitée, saline, qui pénètre au plus profond de nos sens.

Nous tenons un des grands blancs du millésime et de l'appellation, qu'il faudra bien sûr attendre quelques années si vous voulez l'apprécier dans toute sa complexité. Même s'il se montre déjà parfait dans ses équilibres, nous vous invitons à patienter 7 ou 8 ans avant de le servir sur des langoustines flambées accompagnées de petites girolles, une viennoise de sole au vieux parmesan ou encore un duo de homard et poulet de Bresse en cocotte lutée. Emotion garantie.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : vertical et raffiné mais gourmand : poire pochée aux épices (clou de girofle, poivre Sichuan), pêche jaune flambée, pomme Reinette, mangue, clémentine, orange, crème vanillée, sable, poussière de roche et coquillages, fleurs blanches.

Bouche : maturité idéale du fruit, trame épicée qui dynamise une matière dense, fuselée, fruits blancs en coulis, pêche jaune, fruit de la passion, orange, safran, curcuma, piment d'Espelette, déclinaison de poivres. Finale habitée, saline.

Accords mets-vins : après 7 ou 8 ans, sur des langoustines flambées accompagnées de quelques girolles, une viennoise de sole au vieux parmesan ou encore un duo de homard et poulet de Bresse en cocotte lutée.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

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