

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2022 - Blanc



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec ce superbe parcellaire Concis du Champ, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent 3 petites parcelles, pour un total d'un peu moins d'un hectare, plantées de vignes d'une bonne vingtaine d'années. Nous nous situons juste en contrebas du 1er Cru Champs Gains, au cœur d'un climat parcouru de nombreuses haies qui délimitent les parcelles et forment autant de petits « clos ».

Les vignes, issues d'une grande diversité de sélections massales, ont été plantées à une densité élevée de 14 000 pieds par hectare qui favorise la concurrence entre les ceps. Olivier cherche ainsi à favoriser l'enracinement en profondeur, au contact des marnes qui vont donner au jus sa trame minérale et sa densité de structure. En outre, la haute densité permet aussi de limiter naturellement les rendements et d'obtenir des raisins plus petits, expressifs et concentrés.

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est plus argileux et profond, donnant des vins avec davantage de mâche et de densité. Avec sa faible pente et son orientation dominante au Sud-Est, cette vigne est assez précoce et démarre traditionnellement les vendanges chez Lamy. En 2022, les raisins furent récoltés dès les 25 et 26 août. La maturité était optimale et les fruits à la fois juteux et expressifs.

Ce Chassagne-Montrachet d'une grande élégance s'ouvre dans un registre délicatement sensuel, évoquant noisette, poudre d'amande, financier et viennoiserie juste sortie du four. On croit même percevoir une note de meringue. Derrière ce voile tendre s'élève maintenant un fruit gourmand, expressif, autour de la poire subtilement caramélisée, des pêches blanches et jaunes, mûres et juteuses. On devine quelques agrumes, entre citron et pamplemousse, qui se mêlent à l'empreinte poudrée du sol, elle aussi délicate, raffinée. Quelques boutons de fleurs blanches, par une belle matinée printanière, s'entremêlent à des notes de pomme Reinette et de clémentine. C'est un pur délice.

Portée par une prodigieuse énergie, parfaitement canalisée par un élevage « haute-couture », la bouche dense mais fuselée déploie des saveurs plus énergiques de citron vert, de mandarine, de fruit de la passion, relevées d'un trait de poivre Sichuan, décidément très présent sur ce millésime. On retrouve l'empreinte empyreumatique et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

intensément épicée typique des terroirs de Chassagne-Montrachet. Le gingembre frais n'est pas loin, tout comme le bâton de réglisse. L'intensité de la finale est impressionnante, une finale droite, saline, parfaitement encadrée par les tannins venus du sol.

Par sa classe naturelle, sa profondeur et son intensité, il surclasse bien des premiers crus et vous régalerà, après quelques années de cave, sur des huîtres chaudes gratinées au parmesan, une poêlée de gambas au gingembre, des langoustines en tempura au poivre Sichuan et coriandre ou un tronçon de turbot rôti accompagné de quelques girolles. En fin de repas, optez pour un Beaufort fruité.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : sensuel, harmonieux : noisette, poudre d'amande, financier et viennoiseries, meringue, poire caramélisée, pêches blanches et jaunes, citron et pamplemousse, empreinte poudrée du sol, boutons de fleurs blanches, pomme Reinette, clémentine.

Bouche : dense, fuselée, saveurs énergiques (citron vert, mandarine, fruit de la passion) relevées de poivre Sichuan, empreinte empyreumatique et intensément épicée, gingembre frais, bâton de réglisse. Finale droite, saline, et intense, encadrée par les tannins.

Accords mets-vins : dans quelques années, sur des huîtres chaudes gratinées au parmesan, une poêlée de gambas au gingembre, des langoustines en tempura au poivre Sichuan et coriandre ou un tronçon de turbot rôti avec quelques girolles. En



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fin de repas,un Beaufort fruité.