

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière vieilles vignes - 2013 - blanc



Ce petit clos, moins connu que ces célèbres voisins En Remilly et Murgers des Dents de Chien, a produit sur ce millésime 2013 le vin qui nous a peut-être le plus séduit parmi tous ceux dégustés au Domaine : l'équilibre entre sa densité et sa tension est tout simplement exemplaire !

Déjà connu et cultivé sous l'Ancien Régime, ce Clos profite d'une exposition au Sud et d'un sol très caillouteux, en forte pente (40% par endroits), sur un sous-sol purement calcaire. Les vignes, de plus de 50 ans, sont allées se nourrir en profondeur d'éléments minéraux.

Tout cela se sent avec force dans le verre et contribue largement à la typicité de ce Premier Cru, à la fois solaire, puissant et d'une minéralité hors norme !

Grâce à un élevage long et précis (peu de bois neufs, cave froide), qui se fond très bien à la dégustation, ce Clos de la Chatenière Vieilles vignes percute déjà très fort : mirabelle, prune, pomme granny, goyave, pamplemousse, c'est au nez une valse de fruit. Puis, peu à peu, une route des épices s'ouvre devant vous : poivre blanc, clou de girofle...jusqu'à la finale.

Grande sapidité, superbe éclat en bouche, énorme allonge sur des arômes ultra-minéraux de craie, de graphite... tout y est. Indéniablement un très grand vin, à déguster après un long carafage, ou mieux : à conserver à cave pendant 5 ou 7 ans ! Le résultat n'en sera que plus grand.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière vieilles vignes - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Beaux fruits jaunes (prune, mirabelle) et blancs (pomme reinette). Agrumes et notes épicées (poivre blanc, clou de girofle) relèvent l'ensemble.

Bouche : Eclat et volume. Grande sapidité. Elevage très agréable (amandes). La trame minérale (craie, graphite) est superbe et d'une persistance incroyable.

Accords mets-vins : Gambas poêlées, crème au cerfeuil. Salade de chair de crabe aux agrumes. Plateaux de fruits de mer. Ceviche. Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2017 et pour 5 à 8 ans.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2/3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée