

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2023 - blanc



Ce Saint-Aubin est le fruit de l'assemblage des raisins d'une petite dizaine de parcelles situées sur la partie ouest du vignoble. Nichées pour la plupart dans les combes plus fraîches et tardives, à mi-coteau, elles bénéficient d'expositions sud et sud-est favorisant une maturité optimale du raisin : une condition essentielle du travail d'Olivier Lamy, qui veille à préserver la précision et la vitalité du fruit.

Une partie de ces vignes fut longtemps plantée en pinot noir. Dans les années 1990, Hubert Lamy et son fils Olivier décidèrent de replanter intégralement en chardonnay, convaincus que ce cépage s'accorderait idéalement à ces sols calcaires légers et caillouteux, souvent constellés de sédiments coquilliers. Le chardonnay y trouve une expression particulièrement sapide et crayeuse, dont la tension s'accorde parfaitement au style du domaine.

Comme pour les Premiers Crus, Olivier prolonge désormais l'élevage de cette cuvée : un an sur lies totales en grands fûts de 5 à 600 litres, puis près d'une année supplémentaire en cuves avant la mise en bouteille. Cet allongement affine encore la texture et renforce l'équilibre souverain du vin, sa profondeur et son potentiel de garde largement supérieur à la moyenne des « Villages ».

Ce millésime 2023 brille par sa fraîcheur et son éclat. La robe, très pâle, se pare de reflets verts et lumineux. Le nez respire la pureté : on entre dans un univers chlorophyllien, celui d'un gazon humide parsemé de fleurs blanches. Des arômes de pomme Reinette, de poire Comice glacée et de pêche blanche se mêlent à un sorbet citron vert, à l'eau d'un concombre et à une minéralité poudrée évoquant la roche calcaire immaculée. On y perçoit aussi la fleur de citronnier, le pamplemousse, le kiwi et la mandarine, relevés d'une touche de lavande, d'eucalyptus et de cerfeuil légèrement anisé. L'ensemble évoque un air de montagne, vif, revigorant.

La bouche, élancée, impressionne d'emblée par son énergie. La tension, à l'acidité parfaitement juste et intégrée, porte un fruit juteux, traversé d'agrumes expressifs autour des citrons vert et jaune, de l'orange, de la mandarine, relevés d'un zeste de pamplemousse et d'une touche plus épicée évoquant la livèche. Les pommes Reinette et Granny, la prune Reine-Claude complètent ce tableau vibrant. La trame saline, évoquant le sel rose de l'Himalaya, donne au vin son relief et son éclat. La finale, droite, étirée et d'une minéralité limpide, conjugue agrumes salés et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

herbes fines, laissant une impression de pureté totale.

Ce Saint-Aubin La Princée 2023, au profil cristallin et à la précision chirurgicale, incarne la grâce du terroir et la maîtrise d'Olivier Lamy. À déguster dès aujourd'hui sur une terrine de turbot aux légumes ou un saumon en Bellevue. Après 3 ou 5 ans de cave, elle se révélera superbe sur un cabillaud au beurre d'agrumes ou une barbue en papillote aux légumes de printemps.

Un vin d'altitude et de lumière, qui capte l'essence même d'un beau chardonnay sur calcaire.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : pur et frais : gazon humide avec de fleurs blanches, pomme Reinette, poire Comice glacée, pêche blanche, sorbet citron vert, eau d'un concombre, roche calcaire immaculée, fleur de citronnier, pamplemousse, kiwi, mandarine, lavande, eucalyptus, cerfeuil.

Bouche : élancée, tonique, acidité parfaitement juste et intégrée (citrons vert et jaune, orange, mandarine, zeste de pamplemousse), livèche, pommes Reinette et Granny, prune Reine-Claude, sel rose de l'Himalaya. Finale droite entre agrumes salés et herbes fines.

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, cabillaud au beurre d'agrumes ou barbue en papillote aux légumes de printemps. En fin de repas, Brie de Meaux ou Soumaintrain.



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2026 et 2037

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques