

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2023 - blanc



Le Domaine Hubert Lamy cultive un peu plus de 2 hectares sur le climat des Frionnes. Son nom fait référence au « froid » : en effet, ces coteaux exposés majoritairement à l'Est sont connus à Saint-Aubin pour bien conserver la fraîcheur matinale. Sur ce terroir de calcaires très friables et drainants, au sol mince et caillouteux, le chardonnay mûrit lentement mais sûrement.

Les vignes, âgées entre 20 et 80 ans, sont plantées en haute densité, autour de 14 000 pieds l'hectare. Une technique dont Olivier s'est fait une véritable spécialité, tant il a pu constater que cette concurrence accrue entre les pieds favorisait l'enracinement en profondeur et influençait la morphologie et les équilibres des raisins, certes plus petits mais bien plus concentrés.

De toute évidence, la succession de millésimes solaires convient particulièrement bien à ce terroir plutôt tardif, apportant au vin un supplément de densité et de profondeur. Après un élevage de près de deux ans, en demi-muids puis en cuves, ce 1er Cru Les Frionnes se montre aujourd'hui sous un jour élégant et distingué, s'exprimant dans le registre de la verticalité et de la fraîcheur, relevé de ce relief épicé typique du millésime.

Les premiers effluves rendent hommage à la promesse de ce beau premier cru. On tombe sous le charme d'une marmelade où l'orange et le citron confit s'entremêlent, apportant une sensation de douceur et d'énergie immédiate. L'esprit minéral du cru se révèle ensuite dans une pureté magistrale autour de la pierre frottée, de nuances fumées, d'accents poivrés tirant vers le poivre vert. Après quelques minutes d'ouverture, le fruit gagne en expression sur la poire en sirop et le coing. Il se combine à de délicates notes florales de tilleul, d'eau de rose et d'aneth. L'ensemble se livre dans un esprit à la fois pur, gourmand et fidèle à ce millésime particulièrement complet et enthousiasmant.

En bouche, le vin se pare d'un toucher d'une grâce exemplaire. Entre un voile caressant et une ligne directrice à la précision digne de la taille d'un diamant, on ne saurait résister. Ancré dans la fraîcheur de son terroir, le vin exprime une tension superbe, relevée par des notes de verveine et de menthe. C'est bien là toute sa force : conjuguer une fraîcheur éclatante à une magnifique amplitude en bouche, qui caresse le palais sans jamais s'alourdir. L'équilibre est magistral. Le milieu de bouche rappelle la profondeur propre aux vins d'Olivier Lamy, articulée autour d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

minéralité ciselée et pénétrante. L'élevage, d'une justesse remarquable, se met parfaitement au service de l'harmonie entre richesse et tension.

La finale s'affirme avec éclat : les amers minéraux, semblables à une eau de roche, exaltent les derniers accents salins. Un vin interminable en bouche !

On imagine quelques produits de la mer avec ce Saint-Aubin. Une raviolle de langoustine ou de palourde dans un bouillon clair aux algues et citronnelles. Autre option, un bar de ligne cuit au baies rose et fenouil avec juste un filet d'huile d'olive et un peu de fleur de sel. Imaginez sinon une salade de salicorne et de fenouil légèrement croquant accompagnée d'une émulsion au lait ribot pour sa douceur et son acidité, un véritable accord de sommelier !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : frais, élégant et tonique : fleurs blanches, verveine, cerfeuil, aneth, citron vert, clémentine, coquillages juste sortis de l'eau, pomme, sorbet à la poire, pêche de vigne, beurre frais, touche fumée, craie et de caillou mouillé.

Bouche : toucher séveux, parfaite maturité du fruit, énergie prodigieuse tirée du sol, fruits blancs, zeste d'orange, fruit de la passion, poivre Sichuan, piment frais, baie de genièvre, cardamome. Finale sculptée dans la roche, avec une touche de citron confit.

Accords mets-vins : après 6 ou 8 ans de cave, pour accompagner un homard cuit à la plancha, badigeonné d'un beurre aux herbes et aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques