

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2023 - Rouge - Magnum



Nous tenons avec ce superbe Derrière chez Edouard, intense et subtil, remarquablement balancé entre charme fruité et délicatesse florale, entre verticalité pierreuse et énergie acidulée des agrumes, un des sommets de la collection signée Olivier Lamy, et, plus globalement, un des musts de l'Appellation. Bien sûr, comme tous les vins d'Olivier, quelques années de cave révéleront tout sa complexité.

Cuvée emblématique du Domaine, cette belle parcelle d'un hectare se situe juste derrière la maison de la famille Edouard, d'où son nom... Les Bourguignons sont très pragmatiques ! Ce pragmatisme (associé à une fort juste intuition), Hubert Lamy en a fait preuve lorsqu'il a décidé, à la fin des années 1980, de replanter une partie de la parcelle, traditionnellement dévolue au pinot noir, en chardonnay.

Le chardonnay s'exprime avec précision et une belle intensité minérale sur ce terroir argilo-calcaire, au sol caillouteux et léger. L'exposition à l'est garantit un bon ensoleillement tout en évitant les excès de chaleur des fins d'après-midi. Situé plutôt dans la partie basse du coteau, ce terroir est plutôt précoce et mûrit parmi les premiers.

Après un élevage particulièrement juste et subtil, pendant un an en grands fûts sans bois neuf, puis quasiment une année supplémentaire en cuve, ce Saint-Aubin Derrière Chez Edouard offre aujourd'hui un bel équilibre autour d'une trame pierreuse et saline intense.

Au premier nez, on plonge dans une atmosphère florale lumineuse, très sophistiquée, délicate, évoquant quelques compositions impressionnistes. Fleurs blanches, violette, miel de lavande ou de mimosa, une nuance subtile de vanille, quelques notes anisées. Au cœur de ce jardin lumineux, on découvre des fontaines jaillissantes d'une eau de source fraîche et limpide. La présence de la roche s'affirme lentement mais sûrement, sur un registre d'abord poudré, puis salin et iodé. Le fruit s'exprime avec gourmandise, autour de la poire et de la pêche blanche, d'évocations subtiles d'ananas, d'abricot mais aussi des notes plus vives de citron vert et de pamplemousse.

En bouche, le vin se montre tout aussi intense, sapide et parfaitement équilibré entre son volume de fruit et sa tension minérale, à la fois acidulée et salée. Les agrumes s'entremêlent aux fruits blancs et aux sels

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

minéraux, dans une sensation de fluidité et de dynamisme. Côté fruit, on balance entre la rhubarbe et la poire, le citron vert, le pamplemousse et la pêche, l'orange sanguine et un soupçon de fruit de la passion. Les épices ne sont pas loin, raffinées et stimulantes : on pense à la baie de genièvre, à la cardamome, au poivre vert. Déjà incroyablement versatile et complexe, nul doute que ce Saint-Aubin saura vous éblouir encore davantage après 7 ou 8 ans de cave.

De l'élan, de l'élégance, de l'intensité et de la profondeur : tout est là, pour longtemps. Olivier Lamy nous propose ici une brillante leçon de style et de terroir, à apprécier sur un homard rôti et son jus réduit à l'estragon, une barbue à l'oseille ou encore des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry. Grande classe !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2023 - Rouge - Magnum



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : lumineux et sophistiqué : fleurs blanches, violette, miel de lavande ou de mimosa, vanille, notes anisées, eau de source fraîche et limpide, registre poudré, puis salin et iodé, poire, pêche blanche, ananas, abricot, citron vert, pamplemousse.

Bouche : intense, sapide, parfaitement équilibrée entre son volume de fruit et sa tension minérale, acidulée et salée. Rhubarbe, poire, citron vert, pamplemousse, pêche, orange sanguine, fruit de la passion. Baie de genièvre, cardamome, poivre vert.

Accords mets-vins : sur un homard rôti et son jus réduit à l'estragon, une barbue à l'oseille ou encore des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry, à la façon de Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

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