

## Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2023 - blanc - 150 cl



Le climat En Remilly reste l'un des joyaux du finage de Saint-Aubin. Accroché au versant sud, dans la continuité des Grands Crus de Puligny, il jouxte le mythique Chevalier-Montrachet et partage avec lui une structure géologique similaire : des sols de marnes calcaires, minces, caillouteux, qui impriment au chardonnay une verticalité et une énergie inimitables. Le Domaine Hubert Lamy y exploite près de deux hectares, répartis entre une parcelle proche des Murgers des Dents de Chien, gage de densité, et une autre plus haute en altitude, où le sol s'affine et la lumière devient plus vive, apportant au vin tension, éclat et minéralité.

Olivier Lamy y signe, millésime après millésime, un vin d'une droiture et d'une intensité rares, dont la longévité force le respect. L'élevage long sur lies, sans excès de bois neuf, affine la texture et magnifie la vibration minérale du cru, tout en préservant l'éclat du fruit.

En 2023, En Remilly atteint un sommet d'élégance et de pureté. La robe, étincelante, se pare d'un reflet vert lumineux. Elle évoque la surface d'un diamant poli. Le nez évoque la fraîcheur d'un jardin printanier après la pluie entre fleurs blanches, muguet, lavande et herbes fines, sur un fond d'eau de roche, pure, cristalline. La poire et la pomme compotées se mêlent à une touche d'abricot et de coing. En arrière-plan, des notes de terre fraîchement retournée, d'argile humide ajoutent une sensation de profondeur, tandis qu'une douce minéralité, galet poli et coquille d'oeuf, souligne l'empreinte du sol.

En bouche, le vin libère une véritable déferlante d'agrumes : citron vert, pamplemousse, orange et clémentine tapissent le palais, portés par une acidité tonique et une salinité vivifiante. La texture, soyeuse et énergique, déploie une gamme d'herbes fines convoquant verveine, coriandre, persil plat, et oseille. Autant d'éléments qui animent une matière fuselée. En filigrane, une subtile touche épicée de poivre blanc et de baies roses dynamise l'ensemble, tandis qu'une pointe de livèche et de concombre ajoute un accent végétal rafraîchissant.

La finale, d'une limpidité absolue, s'étire longuement sur les agrumes salés et les herbes fines. On y retrouve cette signature minérale, presque maritime, qui évoque la pierre calcaire immergée dans l'eau de mer. Quelle énergie ! On croit sentir la brise Atlantique dans ce souffle salin qui emporte la fin de bouche. L'impression de pureté et de droiture est

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

saisissante.

Promis à une évolution passionnante, ce grand En Remilly gagnera en complexité au fil des années, développant des nuances de beurre, de miel et de fruits confits qui viendront se fondre dans cette trame d'agrumes et de sel. On se délectera dans cinq ans d'un accord sur une barbue à l'oseille, un turbot aux asperges blanches ou un bar rôti aux girolles. Après une décennie de patience, un homard rôti au beurre d'agrumes ou un risotto safrané au Champagne en révéleront toute la noblesse.

Un vin d'une pureté rare, tendu, vibrant, minéral et lumineux.

**Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Hubert Lamy - Magnum Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2023 - blanc - 150 cl



### Dégustation et accords

**Robe** : Or pâle, reflets verts

**Nez** : vertical et raffiné mais gourmand : poire pochée aux épices (clou de girofle, poivre Sichuan), pêche jaune flambée, pomme Reinette, mangue, clémentine, orange, crème vanillée, sable, poussière de roche et coquillages, fleurs blanches.

**Bouche** : maturité idéale du fruit, trame épicée qui dynamise une matière dense, fuselée, fruits blancs en coulis, pêche jaune, fruit de la passion, orange, safran, curcuma, piment d'Espelette, déclinaison de poivres. Finale habitée, saline.

**Accords mets-vins** : après 7 ou 8 ans, sur des langoustines flambées accompagnées de quelques girolles, une viennoise de sole au vieux parmesan ou encore un duo de homard et poulet de Bresse en cocotte lutée.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2027 et 2045

**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