

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Ce petit Clos planté de vieilles vignes de plus de 60 ans produit, année après année, un vin exemplaire de profondeur et d'énergie. Déjà connu sous l'Ancien Régime, le Clos de la Chatenière s'accroche à un coteau abrupt dont la pente atteint parfois 40 %. Le sol, très caillouteux, repose sur un sous-sol très calcaire, gage d'une verticalité et d'une fraîcheur naturelles. À cela s'ajoute une exposition plein sud qui permet d'obtenir des maturités généreuses et concentrées, tout en conservant la signature minérale si caractéristique de Saint-Aubin.

Les conditions du millésime 2023 ont permis d'exprimer pleinement ce double registre de puissance et de tension, de maturité et de fraîcheur. Les vieilles vignes, profondément enracinées, ont puisé dans le sol l'énergie et la concentration nécessaires pour produire un vin d'une densité remarquable, sans lourdeur, vibrant de vie et de terroir. L'élevage long, près de deux ans sans bois neuf, est déjà parfaitement fondu dans le fruit et le sol, offrant un ensemble d'une harmonie exemplaire.

La robe, légèrement plus dense, scintille de reflets verts et dorés. Le nez séduit immédiatement par sa richesse aromatique : il s'ouvre sur un univers de fruits blancs compotés, mêlant poires et pommes, complétés d'une touche sensuelle et gourmande évoquant l'amande et la noix de pécan. Des effluves de frangipane, d'orgeat de souchet et une touche plus fleurie évoquant abondance et autre fromage d'alpage complètent cette composition complexe dessinée par les vieilles vignes, mêlant fruit, gras et salinité. En arrière-plan, des notes de panais ou de pois cassés renforcent la profondeur terrienne du vin, comme une signature du millésime.

En bouche, la matière impressionne par sa densité et son ampleur texturée. Le fruit se déploie dans un registre mûr et généreux autour de compotes de poire et de pomme, de la gelée de coing et d'agrumes éclatants : on pense à un zeste de citron vert, une orange juteuse et un pamplemousse rose. L'énergie saline anime le milieu de bouche et fait remonter un intense courant d'épices, entre safran, curry vert et poivre blanc, qui donne relief et tension à l'ensemble. Les tanins venus du sol, discrets mais sensibles, structurent le vin et accentuent sa dimension tactile.

La finale, majestueuse et d'une grande profondeur, exprime pleinement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l’empreinte tellurique du terroir. On y sent presque battre le cœur de la colline : la sensation d’un vin vivant, vibrant, qui a traversé la roche. La persistance, longue et saline, s’impose avec assurance.

Ce grand blanc réclame un peu de patience – trois ans au moins – pour livrer tout son potentiel. Il se montrera alors irrésistible sur un Parmentier de cabillaud aux crustacés, une marmite de moules et crevettes au safran, une quenelle de brochet sauce Nantua. Dans un esprit plus terrien, misez sur une andouille grillée avec une purée de pois cassés ou encore, plus tard, sur un rôti d’échine de porc aux épices et lentilles.

Un Saint-Aubin magistral, d’une ampleur et d’une vibration minérale dignes des plus grands crus de la Côte de Beaune.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : riche, complexe : fruits blancs compotés (poires, pommes), amande, noix de pécan, frangipane, orgeat de souchet, touche plus fleurie évoquant abondance et autre fromage d'alpage, panais, pois cassés.

Bouche : ampleur texturée, registre mûr et généreux (compotes de poire et de pomme, gelée de coing, agrumes éclatants), l'énergie saline anime le milieu de bouche, intense courant d'épices, tanins discrets mais sensibles, structurants. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Dans 3 ans au moins, Parmentier de cabillaud aux crustacés, une marmite de moules et crevettes au safran, une quenelle de brochet sauce Nantua, une andouille grillée avec une purée de pois cassés. Plus tard, rôti d'échine de porc aux épices et lentilles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques