

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2023 - blanc



Nous voici au cœur du climat « star » de Saint-Aubin, celui qui n'a clairement rien à envier aux plus prestigieux crus de Puligny et Chassagne et qui donne, avec les meilleurs vignerons, des blancs d'une intensité minérale et d'une puissance hors-norme.

Ce cru exposé au Sud se situe à la limite du finage de Puligny et surplombe, à 300 mètres d'altitude environ, le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet. Ici, le sol est mince et surtout très calcaire, constellé de cailloux blancs. Il suffit de s'y promener et d'admirer les murets en pierres sèches qui entourent de nombreuses parcelles, pour mieux comprendre son nom : les « murgers » font référence aux tas de pierre et murets sortis par les vignerons pour préparer le sol avant de planter, tandis que les dents de chien évoquent la forme allongée et pointue des pierres extraites du sol. Comme toujours en Bourgogne, tout s'explique, même ce qui paraît le plus « étrange »...

C'est donc ici que les Lamy exploitent une toute petite parcelle de vieilles vignes, ne produisant malheureusement pas plus d'un millier de bouteilles les meilleures années. L'intensité minérale du terroir se marie à merveille avec une bonne concentration et cette tension bienfaitrice, très caractéristique des superbes équilibres du millésime 2023 et du style imprimé par Olivier.

Dès aujourd'hui, après une bonne aération qui laisse se libérer d'élégants arômes floraux, on sent cette belle combinaison entre fruits mûrs (sur la poire Comice, la pêche blanche et une nuance d'ananas), fraîcheur du citron jaune, du pamplemousse et une minéralité fumée intense et typique, évoquant la pierre à fusil, la noisette et le sésame grillés. La bouche confirme la belle complexité de ce « Murgers » : les saveurs sont concentrées, la texture est dense mais serrée, parfaitement soutenue et tendue par l'expression du sol, épicée, saline, vibratoire sur le palais.

Voici incontestablement un grand vin qui règne au sommet de l'appellation... Attendez-le au moins 7 ou 8 ans pour qu'il se révèle pleinement !

Collector : quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : élégants arômes floraux, belle combinaison entre fruits mûrs (poire Comice, pêche, ananas), fraîcheur du citron jaune, du pamplemousse et une minéralité fumée intense et typique (pierre à fusil, la noisette et le sésame grillés).

Bouche : belle complexité, les saveurs sont concentrées, la texture est dense mais serrée, parfaitement soutenue et tendue par l'expression du sol, épicée, saline, vibratoire sur le palais.

Accords mets-vins : Ravioles de langoustines dans un bouillon parfumé aux épices douces, Homard rôti et son jus de carapace à l'estragon, ou un grenadin de veau et sa sauce crémée aux girolles. Brillat-savarin, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2027 et 2038 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques