

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles Vignes - 2023 - Blanc



Cette magnifique parcelle de moins d'un hectare occupe la partie basse d'un coteau de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, non loin du célèbre grand cru Bâtard-Montrachet. Les Lamy exploitent avec un soin infini ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970. Labour léger, enherbement naturel, traitement organique uniquement, choix d'une taille préservant au maximum les flux de sève, limitation du rognage et palissage haut : ici, tout est fait pour que les vieux ceps, enracinés dans les couches calcaires profondes, conservent toute leur vitalité pour donner des raisins souvent petits mais très concentrés et expressifs.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage sur lies en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf) puis en cuves, dans des caves particulièrement fraîches, pendant 22 mois au total. Le vin s'harmonise et se patine ainsi lentement. Il conserve sa tension naturelle et sa pureté d'expression tout en gagnant en relief, en densité de texture.

Nous retrouvons aujourd'hui dans le verre un Puligny-Montrachet intense et élégant, un vin dont on devine immédiatement la finesse, la verticalité et la prodigieuse énergie interne. Entre éclat du fruit, fraîcheur herbacée, énergie des épices, subtilité des agrumes : on perçoit que l'on s'apprête à embarquer pour un voyage au long cours.

Quel nez ! Il faut laisser l'oxygène faire son œuvre durant les premiers instants, mais ensuite... on tombe immédiatement sous le charme. Les parfums sont précis, explosifs ! L'ambiance évoque des braises froides, la fumée d'un feu de cheminée, le fusain. L'ensemble s'accompagne d'une belle touche toastée, aux arômes de sésame grillé. Rapidement, les fruits mûrs apparaissent : la pêche blanche notamment, la poire puis l'ananas. En toile de fond, une dimension épicée s'installe peu à peu autour de la réglisse, du sumac, et surtout du poivre Timut, qui souligne quelques touches d'écorce de pamplemousse, légèrement piquantes.

En bouche, le vin se montre à ce stade moins démonstratif, mais l'équilibre est omniprésent et fait scintiller l'ensemble. L'attaque, vive et franche, se déploie autour d'une excitante trame acidulée. Elle s'accompagne d'une matière soyeuse et pénétrante qui nappes le palais d'un gras sec avant d'ouvrir sur un milieu de bouche dynamique, précis, fuselé : bref, tout ce que l'on attend d'un grand Puligny. Les arômes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'agrumes s'étirent longuement, entre yuzu et orange amère, complétés d'une touche raffinée de chèvrefeuille. La complexité aromatique est folle, et ce vin déploie déjà une énergie à faire pâlir plus d'un premier cru. La finale, resplendissante, ne demande qu'à être revécue. Les amers minéraux prolongent la salivation et révèlent une grande persistance. Un Puligny village racé, vibrant, superbement ancré dans son terroir.

On imagine un accord audacieux pour jouer avec le côté fumé du vin : un poireau braisé, accompagné d'un sabayon fumé et de lamelles de citron confit façon pickles. Autre registre, plus classique : un Saint-Pierre rôti, servi avec une purée de céleri et un jus réduit au vin jaune, pour une alliance de noblesse. Enfin, on pense à une recette inspirée de Michel Bras : asperges vertes grillées, mousseline d'amande et huile de verveine pour un accord tout en pureté.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles Vignes - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : aérien et tonique : poire, pêche blanche, ananas, cendre froide, pierre à fusil, herbes fines, cerfeuil, coriandre, citron, chèvrefeuille, dimension aérienne et poudrée, bloc de marbre immaculé, poivre Timut, sumac, réglisse, écorce de pamplemousse

Bouche : texture fuselée, soyeuse mais surtout incroyablement dynamique. Acidité expressive des agrumes et du fruit de la passion. Les fruits blancs semblent infusés dans un bain d'épices (poivres, piments). Finale inarrêtable, à la persistance saline.

Accords mets-vins : un poireau braisé, accompagné d'un sabayon fumé et de lamelles de citron confit. Un Saint-Pierre rôti, servi avec une purée de céleri et un jus réduit au vin jaune. Asperges vertes grillées, mousseline d'amande et huile de



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

verveine