

Domaine Hubert Lamy - Chassagne Montrachet Le Concis Du Champs - 2023 - Blanc



Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec cet excellent Concis du Champ, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent 3 petites parcelles, pour un total d'un peu moins d'un hectare.

Les vignes, d'une bonne vingtaine d'années, présentent la particularité d'être plantées à une densité élevée de 14 000 pieds par hectare qui favorise la concurrence entre les ceps. Olivier cherche ainsi à favoriser l'enracinement en profondeur, mais aussi à limiter naturellement les rendements et à obtenir des raisins certes plus petits, mais bien mûrs, concentrés et expressifs.

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est plus argileux et profond. Avec sa faible pente et son orientation dominante au Sud-Est, cette vigne est assez précoce et démarre traditionnellement les vendanges chez Lamy. En 2023, les raisins furent récoltés dans les tout derniers jours d'août. La maturité était homogène et les fruits à la fois juteux et bien concentrés.

Ce Chassagne exprime toujours une intense minéralité, sur des notes épicées et une belle finale saline et empyreumatique. On aime aussi la densité savoureuse et la concentration du fruit qui donne en bouche cette texture charnue, construite autour d'un beau relief dynamique et épicé. Fleurs blanches épanouies, jasmin, cerfeuil, eucalyptus et verveine, une nuance mentholée, le vin porte, au nez, une dimension végétale sophistiquée, toute en nuances, mêlée à une touche fumée évoquant la pierre à fusil et le pain juste sorti du four. La présence des agrumes s'affirme au fil de l'aération, entre citron vert ou jaune et pamplemousse. On aime la pureté de son fruit, d'abord discret et qui ne cesse de s'affirmer au fil de l'aération, sur des évocations de poire juteuse, de pomme croquante et de nectarine, associées à une touche aérienne de pollen.

Si l'entame offre un beau volume de fruit, avec une structure très tactile, la sensation d'énergie est tout aussi remarquable que sur les autres cuvées : une vraie signature de ce millésime 2023 chez Olivier Lamy, à la fois mûr et frais. On croque dans de superbes fruits juste cueillis, entre fruits à noyau acidulés, chair fondante d'une poire, fruit de la passion et pomelo. Pureté, tension remarquable qui fait chanter le fruit et le sol,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

finale traçante, avec ses accents de pierre à fusil et de poivre blanc, d'une longueur bluffante, ce Chassagne-Montrachet Concis du Champ puissant et fuselé surclasse bien des 1ers Crus !

On s'imagine fort bien le déguster d'ici 5 ou 6 ans avec un plat finement épicé, comme une poêlée de gambas au gingembre, poivre de Sichuan et coriandre ou une lotte au lait de coco et citronnelle, ou, tout simplement, avec quelques dés de beaufort ! Un régal en perspective...

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne Montrachet Le Concis Du Champs - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : sensuel, harmonieux : fleurs blanches épanouies, jasmin, cerfeuil, eucalyptus et verveine, nuance mentholée, pierre à fusil, pain juste sorti du four, citron vert ou jaune, pamplemousse, poire, pomme, nectarine, touche aérienne de pollen.

Bouche : beau volume de fruit en entame, structure très tactile, sensation d'énergie remarquable, fruits à noyau acidulés, poire, fruit de la passion, pomelo. Finale traçante, avec ses accents de pierre à fusil et de poivre blanc, d'une longueur bluffante.

Accords mets-vins : d'ici 5 ou 6 ans avec un plat finement épicé, comme une poêlée de gambas au gingembre, poivre de Sichuan et coriandre ou une lotte au lait de coco et citronnelle, ou, tout simplement, avec quelques dés de beaufort !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques