

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2023 - Blanc



Amplitude et énergie pour ce Macherelles de très haut vol. S'il s'ouvre sur la gourmandise d'un fruit mûr, autour de la pomme jaune et des agrumes, relevée d'une touche de cire fine, il s'élève ensuite dans un registre plus aérien, floral et résolument salin. Densité de bouche, texture enveloppante, tension savoureuse et longue finale minérale : ce 1er Cru Les Macherelles s'impose, cette année encore, parmi les sommets de la collection.

Au Nord-Est du finage de Chassagne-Montrachet, le climat des Macherelles jouxte les prestigieux premiers crus des Chenevottes et des Vergers : nous sommes là à deux pas seulement des Grands Crus. Sur ce terroir où une fine couche d'argiles rouges recouvre le socle calcaire, le vin trouve généralement une ampleur de constitution toute chassagnienne, mais aussi cette percussion minérale et cette énergie interne qui font les grands blancs du secteur.

Les vignes, plantées en 1988, s'inscrivent pleinement dans la logique culturelle poursuivie avec une admirable constance par Olivier Lamy : densités élevées, enracinement en profondeur, recherche de petits raisins concentrés, longs élevages sur lies en grands contenants, avec un recours minime au bois neuf. Tout ici vise la même finalité : préserver la pureté du fruit, la fraîcheur des équilibres et l'expression la plus fidèle du terroir.

En 2023, la vigne a profité d'un cycle globalement serein, entre maturité régulière et fraîcheur préservée. Malgré une saison chaude et assez sèche, les raisins sont rentrés superbes, sains, concentrés mais équilibrés. Olivier Lamy a d'ailleurs privilégié cette année une extraction un peu plus poussée, afin d'apporter aux vins davantage de structure et de relief, sans jamais sacrifier le goût ni la précision.

Le bouquet révèle aujourd'hui une expression particulièrement séduisante : on retrouve d'abord la pomme jaune, l'huile d'orange et cette touche de cire d'abeille relevée par Parker. Peu à peu, le vin se déploie dans un registre plus floral, évoquant les fleurs blanches, avec une sensation de fraîcheur qui gagne rapidement le dessus.

Le vin confirme en bouche toute sa classe. La matière est ample, texturée, enveloppante, avec cette densité naturelle du cru que le millésime a parfaitement préservée. Mais loin de toute lourdeur, elle s'anime d'une acidité savoureuse, un peu moins incisive que sur les Saint-Aubin du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine, et d'une trame saline particulièrement stimulante. Le fruit mûr, les agrumes, une nuance subtilement beurrée et légèrement noisettée s'étirent longuement dans une finale persistante, énergique et intensément minérale.

Déjà particulièrement séduisant dans sa jeunesse, ce Macherelles 2023 n'en possède pas moins l'étoffe d'un vrai vin de garde. Il brillera à table sur de beaux crustacés, grillés ou en sauce, mais aussi sur un turbot ou une sole accompagnés d'un beurre blanc.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : gourmand, floral : pomme jaune mûre, agrumes, huile d'orange, cire d'abeille, fleurs blanches, fraîcheur saline

Bouche : atière ample, texturée et enveloppante, densité naturelle, acidité savoureuse, trame saline stimulante, fruit mûr et agrumes, nuance subtilement beurrée et légèrement noisettée, longue finale persistante, énergique et intensément minérale

Accords mets-vins : Il brillera à table sur de beaux crustacés, grillés ou en sauce, mais aussi sur un turbot ou une sole accompagnés d'un beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2h en bouteille ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique