

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Haute Densité - 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 soin (labour, enherbement naturel, traitement organique uniquement...) ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf cette année) puis en cuves, dans des caves froides, pendant 22 mois au total. Le vin s'harmonise et se patine ainsi lentement et conserve sa tension naturelle et sa pureté d'expression.

Au final, nous trouvons dans le verre un Puligny-Montrachet d'un grand raffinement floral et aérien, tout en minéralité verticale et ciselée, mais aussi très concentré, porté par l'éclat généreux d'un fruit parfaitement mûr. Au nez, il s'exprime aujourd'hui tout en nuances, dans un registre typique des terroirs de Puligny, lumineux et diaphane : ici se répondent la délicatesse des fleurs blanches, la fraîcheur tonique des zestes d'agrumes (entre citron vert, orange et mandarine) et du gingembre, la douceur gourmande de la pêche blanche, de la pomme et de la poire délicatement beurrée, quelques nuances de noisette et d'épices douces comme la noix de muscade. L'expression du sol prend des atours finement iodés évoquant les embruns.

Le toucher de bouche est ample et délicat, la dimension citrique parfaitement dosée semble gainer et même soulever la matière concentrée du vin. C'est une explosion de fruits et d'agrumes, entre pomme Granny, kiwi, zeste d'orange et grenade! Quelle énergie ! La finale, avec ses accents poudrés puis poivrés, nous emmène très loin et nous purifie.

Un magnifique Puligny-Montrachet, précis, intense et salin, d'une classe folle ! A oublier 7 ou 8 ans en cave avant de l'associer à de beaux produits de la mer, comme des langoustines accompagnées d'un jus réduit à l'estragon, ou d'un bar cuit en croûte de sel. Superbe.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Haute Densité - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Lumineux et élégant : fleurs blanches (acacia), fraîcheur des agrumes (zestes de citrons vert, d'orange et de mandarine), gingembre, pêche blanche, pomme beurrée, poire, noix de muscade, poussière de calcaire, beurre frais, une touche iodée (embruns)

Bouche : Toucher infiniment délicat, la dimension citrique gaine la matière concentrée du vin. Explosion de fruits et d'agrumes, entre pomme Granny, kiwi, citron vert, grenade et orange sanguine ! Energie prodigieuse, accents poivrés et salins.

Accords mets-vins : Feuillantine de langoustines au sésame (façon B. Pacaud), filet de bar et artichaut, barbue rôtie. Crustacé grillé au beurre d'estragon. En fin de repas, du reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques