

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2020 - blanc



Célèbre 1er cru de Saint-Aubin, le Clos de La Chatenière surplombe le Hameau de Gamay. Planté de vieilles vignes de plus de 60 ans, il produit, année après année, un vin exemplaire de profondeur, de sapidité et de percussion minérale !

Déjà connu et cultivé sous l'Ancien Régime, le Clos profite d'un sol drainant très caillouteux et riche en oxydes de fer, en forte pente (40% par endroits), sur un sous-sol purement calcaire. Cette géologie contribue à donner au vin tension et fraîcheur. Elle se combine parfaitement à une exposition des vignes plein Sud, qui permet au raisin d'atteindre de hauts niveaux de maturité et de concentration.

Ce climat tardif (traditionnellement vendangé au moins une semaine après En Remilly), où la durée d'ensoleillement est assez faible, donne son meilleur sur les millésimes solaires et chauds. La belle concentration du fruit s'équilibre alors à merveille avec une minéralité ciselée. Ce millésime 2020 nous en offre une brillante illustration.

A peine le vin versé dans le verre que quelque chose d'assez expressif et dense s'élève sans coup férir. Les parfums, complexes et nombreux, rappellent la réglisse, l'amande verte, le beurre ou encore la fougère. Un premier rideau d'où vous parviennent également des nuances pâtisseries infiniment délicates, autour de la brioche mêlée à la fleur d'oranger et au massepain. Le fruit resplendit, autour du jus de poire, du melon d'Espagne et de la pêche. Un nuage d'expressions empyreumatiques passe dans un ciel très pur. C'est estival, lumineux et d'une incroyable gourmandise.

On retrouve en bouche de belles notes presque crémeuses, tout du moins onctueuses et lactées, évoquant une crème de fruits blancs. Puis, le milieu de bouche offre une nouvelle séquence gustative. Le jus se fait alors plus vif et tranchant, laissant jaillir pomelos et poire à la chair finement granuleuse. Quelques amers délicats resserrent la texture juteuse. Dans une finale qui s'étire joliment circulent quelques notes de fenouil, d'anis et des sensations acidulés d'agrumes et de fruit de la passion, sans oublier un gourmand rappel brioché.

Ce Saint-Aubin 1^{er} cru offre une expression plus que délicate et aboutie d'un chardonnay de lieu et de terroir, sublimé par un élevage hautecouture. Des vol-au-vent à la volaille ou aux poissons l'accompagneront dignement. Mais on pourra également se laisser tenter par une côte de veau braisée à la gremolata ou encore une truite aux amandes. De purs

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

moments de bonheur en perspective.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Complexe, harmonieux : fleurs blanches, réglisse, amande verte, fougère, beurre frais, brioche à la fleur d'oranger, massepain, jus de poire, melon d'Espagne, pêche blanche, des touches empyreumatiques fumées et poivrées

Bouche : Ample et texturée. Le gros volume du fruit crémeux en entame laisse la place à un jus plus vif et tranchant aux saveurs de poire et de pomelo, de fruit de la passion, mâtinés d'une touche anisée de fenouil. Longue finale salivante, avec un rappel brioché

Accords mets-vins : Des vols au vent à la volaille ou aux poissons l'accompagneront dignement. Mais on pourra également se laisser tenter par une côte de veau braisée à la gremolata ou encore une truite aux amandes. Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques