

Domaine Hubert Lamy - Jéroboam Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2022 - blanc



Nous tenons avec ce superbe Derrière chez Edouard, intense et subtil, remarquablement balancé entre charme sensuel et délicatesse florale, entre verticalité pierreuse et rondeur fruitée, un des sommets de la collection signée Olivier Lamy, et, plus globalement, un des musts de l'Appellation. Même s'il aura besoin de quelques années de cave pour déployer toute sa complexité.

Cuvée emblématique du Domaine, cette belle parcelle d'un hectare se situe juste derrière la maison de la famille Edouard, d'où son nom... Les Bourguignons sont très pragmatiques ! Ce pragmatisme (associé à une fort juste intuition), Hubert Lamy en a fait preuve lorsqu'il a décidé, à la fin des années 1980, de replanter une partie de la parcelle, traditionnellement dévolue au pinot noir, en chardonnay.

Le chardonnay s'exprime avec précision et une belle intensité minérale sur ce terroir argilo-calcaire, au sol caillouteux et léger. L'exposition à l'est garantit un bon ensoleillement tout en évitant les excès de chaleur des fins d'après-midi. Situé plutôt dans la partie basse du coteau, ce terroir est plutôt précoce et mûrit parmi les premiers.

Après un élevage particulièrement juste et subtil, pendant un an en grands fûts de 600 litres, sans bois neuf, puis quasiment une année supplémentaire en cuve, ce Saint-Aubin Derrière Chez Edouard offre aujourd'hui un bel équilibre autour d'une trame pierreuse et saline intense.

Au premier nez, on plonge dans une atmosphère florale lumineuse, très sophistiquée, à la fois lascive et délicate, évoquant quelques compositions impressionnistes. Chèvrefeuille, fleur de sureau, violette, miel de lavande ou de mimosa, une nuance subtile de vanille, une autre de curcuma. Au cœur de ce jardin lumineux, on découvre des fontaines jaillissantes d'une eau de source fraîche et limpide. La présence de la roche s'affirme lentement mais sûrement, d'abord sur une note fumée, entre silex frotté et encens, puis sur un registre salin et iodé. Le fruit s'exprime avec gourmandise, autour de la poire et de la pêche blanche, d'évocations discrètes d'ananas, d'abricot, de mangue, de clémentine et de pamplemousse.

En bouche, le vin se montre tout aussi intense, sapide et parfaitement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

équilibré entre son volume de fruit et sa tension minérale, à la fois acidulée et salée. Les agrumes s'entremêlent aux fruits blancs et aux sels minéraux, dans une sensation de fluidité et de dynamisme. Côté fruit, on balance entre la rhubarbe et la poire, le citron vert, le pamplemousse et la pêche, l'orange sanguine, le fruit de la passion et le kaki. Les épices ne sont décidément jamais loin cette année, subtiles et stimulantes : on pense à la baie de genièvre, à la cardamome, au poivre de Sichuan aux accents finement mentholés. Déjà incroyablement versatile et complexe, nul doute que ce Saint-Aubin saura vous éblouir encore davantage après 7 ou 8 ans de cave.

De l'élan, de l'élégance, de l'intensité et de la profondeur : tout est là, pour longtemps. Olivier Lamy nous donne une brillante leçon de style et de terroir, à apprécier sur un homard rôti et son jus réduit à l'estragon, une barbue à l'oseille ou encore des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry, à la façon de Bernard Pacaud. Grande classe !

Collector : un seul Jéroboam disponible.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Jéroboam Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : lumineux et sophistiqué : chèvrefeuille, fleur de sureau, violette, miel de lavande ou de mimosa, vanille, curcuma, silex frotté, encens, registre salin et iodé, poire, pêche blanche, ananas, abricot, mangue, clémentine, pamplemousse.

Bouche : Intense, sapide, parfaitement équilibrée entre son volume de fruit et sa tension minérale, acidulée et salée. Rhubarbe, poire, citron vert, pamplemousse, pêche, orange sanguine, fruit de la passion, kaki. Baie de genièvre, cardamome, poivre Sichuan.

Accords mets-vins : sur un homard rôti et son jus réduit à l'estragon, une barbue à l'oseille ou encore des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry, à la façon de Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2046

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques