

Domaine Hubert Lamy - Magnum Puligny Montrachet Les Tremblots - 2023 - Blanc - Magnum



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 un soin infini ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970. Labour léger, enherbement naturel, traitement organique uniquement, choix d'une taille préservant au maximum les flux de sève, limitation du rognage et palissage haut : ici, tout est fait pour que les vieux ceps, enracinés dans les couches calcaires profondes, conservent toute leur vitalité pour donner des raisins souvent petits mais très concentrés et expressifs.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage sur lies en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf) puis en cuves, dans des caves particulièrement fraîches, pendant 22 mois au total. Le vin s'harmonise et se patine ainsi lentement. Il conserve sa tension naturelle et sa pureté d'expression tout en gagnant en relief, en densité de texture.

Nous retrouvons aujourd'hui dans le verre un Puligny-Montrachet intense et élégant, un vin dont on devine immédiatement la finesse, la verticalité et la prodigieuse énergie interne. Entre éclat du fruit, fraîcheur herbacée, énergie des épices, subtilité des agrumes : on perçoit que l'on s'apprête à embarquer pour un voyage au long cours.

Au nez, il s'exprime tout en nuances délicates, dans un registre typique des terroirs de Puligny et du millésime, à la fois aérien et tonique : la gourmandise subtile d'une poire juteuse, d'une pêche blanche se marie avec des notes minérales aériennes évoquant la poussière de craie. Des parfums délicatement anisés d'herbes fines, de cerfeuil, de coriandre ou de marjolaine se mêlent à une expression lointaine d'agrumes, autour du citron et du pamplemousse. Au fil de l'aération, le fruit se décline sur la pomme tandis qu'un tapis de petites fleurs blanches et de violette semble maintenant recouvrir une prairie verdoyante. L'expression du sol monte en puissance : d'une empreinte aérienne, poudrée, on est progressivement passé à l'évocation d'un bloc de marbre immaculé. Comme un bouquet final, les poivres et les épices jaillissent au-dessus du verre : c'est fascinant.

Le toucher de bouche offre une texture fuselée, soyeuse et incroyablement dynamique. Les agrumes, bien plus expressifs désormais, excitent nos papilles : l'acidité réjouissante du citron vert, du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pamplemousse, de la mandarine mais aussi du fruit de la passion font chanter le milieu de bouche. Les fruits blancs, pommes Reinette et Boskoop en tête, semblent infusés dans un cocktail d'épices lointaines, sur des déclinaisons de poivres et de piments subtils. La finale avance sans que rien ne semble pouvoir l'arrêter et pénétre au plus profond du corps. La persistance saline, donnant l'impression de lécher la pierre, est absolument renversante.

Un Puligny-Montrachet d'une classe folle ! Même si on pourra déjà prendre un plaisir considérable à l'ouvrir, jeune, sur une sole grillée ou des ravioles de langoustines dans un bouillon à la citronnelle, nous vous invitons à en oublier quelques bouteilles au moins 7 ou 8 ans en cave. Il brillera alors sur un Saint-Pierre aux épices douces, une barbie servie avec une sauce Hollandaise. De grands moments en perspective.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Magnum Puligny Montrachet Les Tremblots - 2023 - Blanc - Magnum



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : aérien et tonique : poire, pêche blanche, poussière de craie, herbes fines, cerfeuil, coriandre, marjolaine, citron, pamplemousse, pomme, petites fleurs blanches, violette, dimension aérienne et poudrée, bloc de marbre immaculé, poivres, épices.

Bouche : texture fuselée, soyeuse mais surtout incroyablement dynamique. Acidité expressive des agrumes et du fruit de la passion. Les fruits blancs semblent infusés dans un bain d'épices (poivres, piments). Finale inarrêtable, à la persistance saline.

Accords mets-vins : jeune sur une sole grillée ou des ravioles de langoustines dans un bouillon à la citronnelle. Après 7 ou 8 ans en cave, sur un Saint-Pierre aux épices douces, une barbue servie avec une sauce Hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques