Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2016

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 en effet avec précision et élégance sur ce terroir argilo-calcaire, au sol caillouteux et léger. L'exposition à l'est apporte soleil et fraîcheur. La qualité du raisin et de la vinification, le lent et délicat élevage en fûts, sans bois neuf, dans des caves froides finissent de donner à ce Premier Cru toute sa subtilité.

Ce 1er Cru Derrière chez Edouard fait incontestablement partie en 2016 des vins les plus raffinés dans la superbe collection de blancs proposée par Olivier, dans un registre presque chablisien : son intensité minérale et sa verticalité nous font dire que nous tenons là un très beau vin de garde, qui devrait d'ici 5 ou 7 ans en faire chavirer plus d'un !

Dès le premier nez, il nous séduit par cette minéralité percutante, d'une précision chirurgicale, sur des notes de pierre mouillée et de poivre blanc. La fraîcheur est au rendez-vous, dans un registre évoquant les zestes de citron et citron vert, la délicatesse aussi, portée par des évocations de fleurs d'acacia. La pureté du fruit, entre pomme et poire, est parfaitement soulignée par un élevage discret, apportant une touche plus ronde de pâte d'amande.

S'il est encore très jeune, on sent poindre pourtant en bouche une profondeur et une puissance contenue qui nous font dire que ce vin ira très loin. Droit et ciselé, porté par l'énergie considérable que le sol lui a donnée, ce 1er Cru Derrière chez Edouard, littéralement vibratoire dans sa finale, mérite impérativement de séjourner quelques années en cave.

Ce vin très «couture » touche par son élégance pointue, son sens du détail, sa précision. Nous sommes aux antipodes de certains bourgognes gras et tapageur. Tant mieux !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très subtil : fleur de vigne, acacia. Réglisse, citronnelle. Noisette grillée. Poivre blanc. Pâte d'amande. Citron, pomelos, poire, pomme.

Bouche : Ferme, tendue et très précise.. Belle fluidité qui s'étire sur une finale longue et minérale. Beaucoup de classe, elle va s'ouvrir et gagner en rondeur au fil des années.

Accords mets-vins : Poissons nobles dans des préparations simples : sole ou Saint-Pierre rôtis, pomme vapeur et beurre à la ciboulette.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable aujourd'hui

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée