Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2016

Le climat En Remilly est, à juste titre, un des plus réputés de la commune de Saint-Aubin. Le finage jouxte, au Sud, les vignobles de Puligny-Montrachet, et en particulier celui du célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet que l'on aperçoit à quelques encablures seulement depuis les vignes du Domaine.

Le Domaine Hubert Lamy exploite ici environ 2 hectares répartis sur deux parcelles, orientées plein Sud. L'une est toute proche du secteur des Grands Crus, partageant avec eux une nature de sols calcaires, minces et caillouteux, qui donnent au vin grâce et énergie. L'autre parcelle regarde plutôt du côté de la Chatenière : située à une altitude un peu plus élevée, elle bénéficie d'une fraîcheur relative.

Là encore, le gel d'avril a malheureusement largement amputé les rendements, puisqu'Olivier n'a finalement vinifié que 6 demi-muids… Mais il eût la satisfaction de cueillir des raisins présentant de superbes équilibres sucre-acidité et aromatiquement très concentrés.

On aime son bouquet très minéral, entre pierre à fusil et pointe de crayon, associé à d'élégantes notes de fleurs de vigne et de chèvrefeuille, et surtout un magnifique fruit, autour de la poire, de la pêche, de l'ananas séché et d'une touche revigorante évoquant le yuzu et la mandarine. Après un bon carafage (le vin est encore jeune et serré), la bouche se délie et développe une matière ample et soyeuse, et une chair ferme et savoureuse. L'élevage, parfaitement maîtrisé, se fond dans de délicates notes crémeuses et légèrement torréfiées.

Au fur et à mesure de la dégustation, on sent bien l'énergie et la puissance que ce grand Saint-Aubin tire du sous-sol : déjà plein et intense, nul doute que quelques années en cave vont renforcer encore cette sensation de profondeur et surtout, cette belle harmonie entre le fruit et le minéral, entre le soleil et la terre.

Un vin de très haute distinction, qu'il faudra impérativement carafer si vous souhaitez le boire rapidement.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Notes minérales de mine de crayon et de pierre à fusil. Fleur de vigne, chèvrefeuille. Yuzu, mandarine. Puis les fruits blancs (poire, pêche), l'ananas séché et de gourmandes notes crémeuses. Poivre blanc.

Bouche : Belle texture soyeuse dans le toucher de bouche, fins tannins, chair encore ferme. Beaucoup de puissance, persistance sur le fruit et le sol. Toujours tendu et minéral. Gagnera en souplesse.

Accords mets-vins : Risotto aux langoustines. Bar en croûte de sel. Volaille de Bresse cuite au bouillon ou au lait. Des chairs fines, au goût affirmé. Un vieux comté.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2020 et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable aujourd'hui et demain. Au moins 2 heures.

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée