Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champs - 2016

Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec ce Concis du Champs, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent ici une parcelle d'un peu moins d'un hectare, plantée de vignes assez jeunes (une douzaine d'années tout de même).

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est ici plus argileux et profond, donnant au vin sa densité. Le chardonnay bénéficie d'une parfaite exposition Est et Sud-Est, sur ces parcelles peu pentues et assez précoces, qui démarrent traditionnellement les vendanges chez Lamy.

Si ce Chassagne exprime toujours une vraie minéralité (sur des notes fumées et une belle finale saline), ce sont ici les fruits et les épices douces qui dominent, apportant au vin une touche résolument gourmande. Pomme Boskop, poire, citron mûr, se combinent avec des notes de miel, de clou de girofle, de noisette et d'herbes fines comme l'estragon et le cerfeuil.

La bouche est à la fois dense et cristalline. Elle parvient à trouver cet équilibre délicat entre une sensation de maturité et de gras, une certaine richesse de texture et une très agréable fraîcheur. La minéralité est toujours bien présente, sur des saveurs de pierre frottée. La longue finale, à la fois charmeuse et énergique, combine agréablement saveurs fruitées et fumées.

On se prend à s'imaginer déguster ce Chassagne-Montrachet avec un joli plat légèrement épicé, comme une poêlée de gambas au gingembre ou une lotte au safran, ou, tout simplement, avec quelques dés de beaufort ! Un régal en perspective… Malheureusement, la récolte en 2016 fût ici très réduite et les quantités disponibles très limitées.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champs - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sensuel, avec une touche minérale : pomme Boskop, poire, citron mûr, se combinent avec des notes de miel, de clou de girofle, de noisette et d'herbes fines comme l'estragon et le cerfeuil. Une touche fumée.

Bouche : On retrouve les épices (cardamome, poivre vert), le fruit, la pierre à fusil. Belle densité de texture, droiture, belle allonge mêlant fruit et sol.

Accords mets-vins : Crabe farci à l'asiatique. Gambas sauté au gingembre. Poulet à l'estragon. Vieux comté ou brillat-savarin.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2019 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée