

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2019



Sur ce grand millésime 2019, Olivier Lamy démarre fort avec ce Bourgogne de très haute tenue, pur, intense et lumineux, ciselé dans la roche calcaire, porté par une prodigieuse énergie interne.

Olivier élabore son Bourgogne à partir d'une belle parcelle d'un peu plus d'un hectare, située sur les hauts de coteau du finage de Saint-Aubin, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes (du côté de la Rochepot). Les vignes, plantées en 1990, bénéficient d'un sol très calcaire et d'un micro-climat assez frais : si l'exposition au Sud garantit un bon ensoleillement, le caractère bien ventilé de la parcelle permet d'éviter une maturation trop rapide des baies. Des conditions particulièrement bien adaptées à un millésime à la fois solaire et de faible rendement comme le fut 2019.

Elevé avec le même soin que les autres crus, en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf), puis en cuves, pendant plus de 18 mois au total, le vin se montre aujourd'hui d'une élégance pure, lumineuse, et surtout, d'une intensité rare pour un « simple » Bourgogne.

Dès le premier nez, subtilité et fraîcheur minérale sont au rendez-vous, donnant à ce Bourgogne des accents de « Saint-Aubin d'altitude », identitaire et profondément ancré dans le sol : on sent les éclats d'une roche immaculée. On perçoit également la fraîcheur du chèvrefeuille puis des herbes fines autour de la menthe, du cerfeuil, de la coriandre et de la verveine, complétées d'une touche de cresson. Puis viennent les agrumes, excitants, toniques, entre zeste de citron jaune, pamplemousse, citron vert. Plus le vin s'aère, plus les notes épicées s'affirment sur le poivre blanc, le musc et le gingembre.

L'éclat du fruit se révèle ensuite en bouche : les saveurs de pommes Granny et Reinette, de coing juste cueilli, de raisin finement poivré et de noyau de pêche blanche s'épanouissent, relevées de quelques touches de piment d'Espelette, de sel fin et de wasabi. La tension sapide et l'imprégnation calcaire de la finale sont un modèle du genre : ce vin vous purifie et vous tonifie de bout en bout. On termine entre l'excitation des agrumes, le raffinement gourmand du suc de violette et une touche saline fort salivante. C'est magnifique d'élan et de précision ! Idéal sur un plateau de fruits de mer ou un tartare de bar aux herbes fines.

Voici le Bourgogne qui plaira autant aux puristes les plus exigeants de la « grande » Bourgogne qu'aux novices curieux, désireux de goûter à l'intensité et à la classe d'un blanc de Saint-Aubin. Attention : la parcelle est petite et les quantités sont très limitées.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Bourgogne Les Chataigners - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Subtil et frais : éclats de roche, chèvrefeuille, des herbes fines autour de la menthe, le cerfeuil, la coriandre et la verveine, une touche de cresson. Zeste de citron jaune, pamplemousse, citron vert. Poivre blanc, musc, gingembre.

Bouche : Effilée et énergique, sur les pommes Granny et Reinette, le coing, le raisin finement poivré et le noyau de pêche blanche. Des touches de piment d'Espelette, de sel fin et de wasabi. Superbe tension calcaire et zestée de la finale.

Accords mets-vins : Un plateau de fruits de mer. Un tartare de bar aux herbes fines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques