

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2019



La production du Domaine sur ce climat de Saint-Aubin Premier Cru est malheureusement très réduite (moins de 5000 bouteilles).

On se situe ici à mi-pente, à 300 mètres d'altitude, sur des coteaux exposés au Sud, bien ensoleillés. Les vignes, qui ont entre 20 et 30 ans, s'immisce dans les failles d'un sous-sol de calcaire dur, recouvert d'un sol argilo-calcaire caillouteux très peu profond.

Adepte d'une culture raisonnée, d'une vinification douce et peu interventionniste et d'un élevage long (18 mois au total pour ce 1^{er} cru), à froid, avec peu de fûts neufs, Olivier fait le choix de laisser s'exprimer au mieux la qualité du raisin et l'identité du terroir, très calcaire et assez solaire pour le Clos du Meix.

Dès à présent, le vin séduit par sa densité, sa bouche ample et déjà charnue et la qualité de son fruit (pomme, poire, raisin mûr). De subtiles notes grillées et miellées complètent le bouquet. L'équilibre entre le gras en entrée de bouche et la très longue finale, fraîche et minérale, nous fait dire que nous sommes là face à un très beau vin de garde.

Pour les plus impatients d'entre vous, nous recommandons un long carafage afin de laisser s'ouvrir ce Clos de Meix qui a tout d'un grand vin, à déguster aussi bien avec une Andouille de Guéméné qu'une belle lotte rôtie ou un fromage de chèvre affiné.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle, brillant

Nez : Premier nez encore un peu fermé.
puis fruits blancs (pomme, poire), raisin
mûr, miel de bruyère.

Bouche : Charnue et sensuelle. Très bel
équilibre fruit/acidité. Finale tendue, très
persistante. Belle évolution à venir!

Accords mets-vins : Poisson à chair ferme
: bar, lotte. Tajine de poissons. Volaille et
endives braisées. Andouille de Guéméné.
Fromage de chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2017 et 2022/2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Long carafage indispensable
aujourd'hui (2/3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée