Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes Magnum - 2016

Cette magnifique parcelle de moins d'un hectare occupe des coteaux de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, non loin du célèbre grand cru Bâtard-Montrachet. Les Lamy exploitent avec soin (labour, enherbement naturel, traitement raisonné…) ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage en fûts (très peu de bois neuf), dans des caves froides, pendant 18 mois. Le vin évolue ainsi très lentement et conserve toute sa pureté d'expression.

Au final, nous trouvons dans le verre un Puligny-Montrachet très raffiné, élégant et respectueux de ce terroir d'exception. Le nez révèle une belle complexité mêlant notes florales, évoquant le chèvrefeuille et l'herbe séchée, épices (cannelle, vanille), arômes de fruits blancs (pomme et pêche blanche) et de citron vert, ainsi que de délicieuses notes de crème et de beurre salé.

Très « puligny » en bouche, Les Tremblots se déploie dans un style vertical, avec beaucoup de finesse dans le toucher de bouche soyeux, presque velouté. Magnifique persistance dans le fruit et une exquise minéralité « poudrée ». Un très beau Puligny-Montrachet, précis, pur et salin qui appelle de beaux produits de la mer, comme homard ou langoustines… Nous adorons !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes Magnum - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Complexe et délicat : vanille, notes poudrées, fruits blancs, raisin et fleur de vigne. Cannelle, noisette. Citron vert, citronnelle. Crème, beurre frais. Herbe fraîchement coupée.

Bouche : Texture soyeuse et minérale. Grande pureté de style. Très vertical. Enorme persistance sur des notes salines et fruitées.

Accords mets-vins : Feuillantine de langoustines au sésame (façon B. Pacaud), filet de bar et artichaut, barbue rôti. En fin de repas, du reblochon.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2017 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée