

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard Jeroboam - 2018



Encore une fois cette année, nous tenons avec ce superbe Derrière chez Edouard, intense et raffiné, remarquablement balancé entre l'éclat de son fruit et une percussion minérale hors-norme, un des sommets de la collection signée Olivier Lamy, et, plus globalement, un des musts de l'Appellation !

Cuvée emblématique du Domaine, cette belle parcelle d'un hectare se situe juste derrière la maison de la famille Edouard, d'où son nom... Les Bourguignons sont très pragmatiques ! Ce pragmatisme (associé à une fort juste intuition), Hubert Lamy en a fait preuve lorsqu'il a décidé, à la fin des années 1980, de replanter une partie de la parcelle, traditionnellement dévolue au pinot noir, en chardonnay.

Le chardonnay s'exprime avec précision et élégance sur ce terroir argilo-calcaire, au sol caillouteux et léger. L'exposition à l'est apporte soleil et fraîcheur. Situé plutôt dans la partie basse du coteau, ce terroir est plutôt précoce et mûrit parmi les premiers. Cependant, dans son perfectionnisme quasiment sans limite, Olivier a remarqué cette année que la progression des maturités était assez irrégulière selon les pieds : il n'a donc pas hésité à organiser pas moins de 5 passages sur cette parcelle afin de s'assurer de ne cueillir que des baies ayant atteint leur optimum de maturité !

Après un élevage particulièrement juste et subtil, pendant un an en grands fûts sans bois neuf, puis quasiment une année supplémentaire en cuve, ce Saint-Aubin Derrière Chez Edouard offre aujourd'hui un éclat exceptionnel.

On adore sa dimension florale, fraîche et aérienne, sur des notes d'acacia, d'églantine et d'œillets blancs, mâtinées d'une touche plus mentholée évoquant l'eucalyptus. On tombe sous le charme de la pureté jaillissante du fruit, sur des évocations de fruits blancs et d'orange sanguine. On aime évidemment cette minéralité ciselée, d'une précision quasi-chirurgicale, qui s'exprime dès le premier nez sur des notes d'abord empyreumatiques, évoquant la pierre à fusil et les cendres tièdes, puis plus fraîches et maritimes, allant jusqu'aux coquillages. Si l'on ajoute quelques épices comme le gingembre et une nuance gourmande de beurre frais, on peut raisonnablement affirmer qu'il y a dans ce « Derrière Chez Edouard » absolument tout ce dont on rêve dans un grand Saint-Aubin !

En bouche, le vin se montre tout aussi brillant et intense : structuré autour d'un fruit juteux, croquant et délicatement acidulé, il se déploie

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

graduellement. Citron jaune, poire, prunelle, fruit de la passion... les saveurs fruitées succulentes s'accompagnent de ce grain minéral crayeux puis empyreumatique, qui délimite parfaitement le vin et stimule les papilles en permanence.

De l'élan, de l'élégance, de l'intensité et de la profondeur : tout est là, pour longtemps ! Olivier Lamy nous propose ici une brillante leçon de style et de terroir. Quelle gifle !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard Jeroboam - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Lumineux et complexe : acacia, églantine et œillets blancs, eucalyptus. Fruits blancs et orange sanguine. Minéralité ciselée, sur des notes empyreumatiques de pierre à fusil et cendres tièdes, puis plus maritimes (coquillages). Gingembre. Beurre frais.

Bouche : Intense, rayonnante : structurée autour d'un fruit juteux, croquant et délicatement acidulé. Citron jaune, poire, prunelle, fruit de la passion... Un grain minéral crayeux puis empyreumatique stimulant.

Accords mets-vins : Langoustines flambées. Poissons nobles dans des préparations simples : sole ou Saint-Pierre rôtis, pomme vapeur et beurre à la ciboulette. Comté fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques