Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2019

Ce petit clos planté de vieilles vignes de 60 ans produit, année après année, un vin exemplaire de profondeur, de sapidité et de percussion minérale !

Déjà connu et cultivé sous l'Ancien Régime, ce Clos profite d'un sol très caillouteux, en forte pente (40% par endroits), sur un sous-sol purement calcaire. Cette géologie, qui contribue à donner au vin tension et fraîcheur, se combine parfaitement à une exposition des vignes plein Sud, qui permet au raisin d'atteindre de hauts niveaux de maturité et de concentration.

Cette année, avec des conditions estivales très chaudes, les vieilles vignes ont su aller trouver dans le sol et dans l'atmosphère tous les éléments pour donner un raisin aux impeccables équilibres, avec une aromatique concentrée et une acidité brillante. Voici certainement un des vins les plus intenses et percutants de cette collection 2019. Le fruit bien mûr semble s'enrouler autour d'un axe pierreux, iodé et salin, d'une précision de constitution absolument admirable.

Grâce à un élevage long (sans bois neuf, pendant près de 2 ans au total, dont 10 mois en cuve), qui paraît d'ores et déjà parfaitement fondu dans le vin, ce Clos de la Chatenière Vieilles Vignes se révèle à la fois généreux et tranchant. On aime ses arômes finement grillés de pain toasté et de pierre frottée, suivis d'une touche résolument iodée de coquille d'huîtres et de carapaces de crustacés qui donne à ce Saint-Aubin des accents chablisiens. Les fruits du verger, entre pomme Reinette, coing, pêche blanche et abricot, s'accompagnent d'un voile crayeux et de délicats parfums d'agrumes, citron et kumquat en tête. Une note subtile de miel vient souligner la gourmandise du bouquet. Complexité et harmonie sont décidément au rendez-vous.

L'entame de bouche est ample et texturée. Le volume du fruit, conséquent, est parfaitement maintenu par une magnifique acidité juteuse et structurante. Ce Clos de la Chatenière se montre sapide et profond, doté d'une finale longue, pénétrante, aux accents de quinine et de sel marin. Complet et franchement succulent, vous pourrez même l'apprécier jeune : n'oubliez pas dans ce cas de le laisser s'aérer en carafe un bon moment avant de le servir.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Complexe, harmonieux : pain toasté et pierre frottée, une touche résolument iodée de coquille d'huîtres ou de carapaces de crustacés, pomme Reinette, coing, pêche blanche et abricot, citron et kumquat, craie, miel.

Bouche : Ample et texturée. Le gros volume du fruit est parfaitement maintenu par une magnifique acidité juteuse et structurante. Une finale longue et pénétrante, aux accents de quinine et de sel marin

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Ceviche. Plus tard, noix de Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Fromage à pâte molle et croûte lavée.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques