Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2019

Nous quittons le finage de Saint-Aubin et faisons, avec cet excellent Concis du Champ, une incursion dans le vignoble tout proche de Chassagne-Montrachet. Olivier et Karine Lamy exploitent ici une parcelle d’un peu moins d’un hectare, plantée de vignes d'une vingtaine d’années.

Elles présentent la particularité d’être plantées à une haute densité de 14 000 pieds par hectare qui favorise la concurrence entre les ceps. Olivier cherche ainsi à favoriser l’enracinement en profondeur, mais aussi à limiter naturellement les rendements et à obtenir des raisins certes plus petits, mais bien mûrs et concentrés.

Bien que le sous-sol soit toujours marqué par le calcaire, en surface, le sol est ici plus argileux et profond. Avec sa faible pente et son orientation dominante au Sud-Est, cette vigne est assez précoce et démarre traditionnellement les vendanges chez Lamy. En 2019, les raisins furent récoltés autour du 10 septembre. La maturité était homogène et les fruits, aux peaux épaisses, très concentrés.

Ce Chassagne exprime toujours une intense minéralité, sur des notes fumées et une belle finale saline et empyreumatique. On aime aussi la densité savoureuse et la concentration du fruit qui donne en bouche cette texture charnue et enveloppante. Fleurs blanches séchées, cerfeuil, eucalyptus et romarin, une nuance mentholée, le vin porte, au nez, une dimension végétale sophistiquée, toute en nuances, mêlée à une touche fumée évoquant la pierre à fusil et le pain juste sorti du four. La présence des agrumes s’affirme au fil de l’aération, entre citron vert et pamplemousse, tout comme l’éclat du fruit, sur des évocations de poire et de pêche délicatement miellée.

Si l’entame offre un gros volume de fruit, avec un toucher presque crémeux, la sensation d’énergie est tout aussi remarquable que sur les autres cuvées : une vraie signature de ce millésime 2019 chez Olivier Lamy ! On croque dans de superbes fruits frais, entre pêche de vigne, kiwi, fruit de la passion, orange sanguine et citron… Pureté, tension remarquable qui fait chanter le fruit et le sol, finale traçante, avec ses accents de pierre à fusil et de poivre blanc, d’une longueur bluffante pour un « simple » village, ce Chassagne-Montrachet Concis du Champ puissant et fuselé surclasse bien des 1ers Crus !

On s’imagine fort bien le déguster d’ici 5 ou 6 ans avec un plat finement épicé, comme une poêlée de gambas au gingembre ou une lotte au lait de coco et citronnelle, ou, tout simplement, avec quelques dés de beaufort !

Un régal en perspective...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Chassagne-Montrachet Concis du Champ - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sophistiqué, expressif : fleurs blanches séchées, cerfeuil, eucalyptus et romarin, une nuance mentholée, une touche fumée de pierre à fusil, citron vert et pamplemousse, poire, pêche délicatement miellé.

Bouche : Dense mais énergique, on croque dans les fruits frais, entre pêche de vigne, kiwi, fruit de la passion, orange sanguine et citron... Pureté et tension. Finale traçante, finement empyreumatique et épicée, très longue.

Accords mets-vins : Crabe farci à l'asiatique. Gambas sauté au gingembre ou cuites au lait de coco et citronnelle. Une lotte pochée au lait de coco.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques