Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2014

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.

Et 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. La qualité du raisin et de la vinification, le lent élevage en fûts, intégrant très peu de bois neuf, dans des caves froides finissent de donner à ce Premier Cru toute sa subtilité.

Ce 1er Cru Derrière chez Edouard est d'ores et déjà beaucoup plus expressif que sur le millésime précédent. Dès le premier nez, il nous séduit par ces notes fumées évoquant l'allumette que l'on craque, et par son côté épicé, entre citronnelle, bergamote et réglisse. Le fruit est croquant et juteux, on se promène dans un verger où l'on croiserait poire, coing… mais aussi pomelos et citron mûr.

Comme toujours avec les vins d'Olivier Lamy, la bouche se révèle d'une grande précision : elle est ferme et tendue, très classe, parfaitement équilibrée et développe, sur une finale énergique et très élancée, une exquise minéralité.

Ce vin très «couture » touche par son élégance sobre et fluide, la beauté se niche dans le moindre détail. Nous sommes aux antipodes de certains bourgognes gras et tapageur. Nous sommes conquis !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard - 2014

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très subtil : fleur de vigne, violette. Réglisse, citronnelle, bergamote, notes mentholées. Noisette grillée. Citron, pomelos, poire, coing.

Bouche : Ferme, tendue et très précise.. Belle fluidité qui s'étire sur une finale longue et minérale. Beaucoup de classe, elle va s'ouvrir au fil des années.

Accords mets-vins : Poissons nobles dans des préparations simples : sole ou carrelet grillé, pomme vapeur et beurre à la ciboulette.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2017, jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable aujourd'hui

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée