Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2020

Le Domaine Hubert Lamy cultive un peu plus de 2 hectares sur le climat des Frionnes. Son nom fait référence au « froid » : en effet, ces coteaux exposés majoritairement à l'Est sont connus à Saint-Aubin pour bien conserver la fraîcheur matinale. Sur ce terroir de calcaires très friables et drainants, au sol mince et caillouteux, le chardonnay mûrit lentement mais sûrement.

Les vignes, âgées entre 20 et 80 ans, sont plantées en haute densité, autour de 14 000 pieds l'hectare. Une technique dont Olivier s'est fait une véritable spécialité, tant il a pu constater que cette concurrence accrue entre les pieds favorisait l'enracinement en profondeur et influençait la morphologie et les équilibres des raisins, certes plus petits mais bien plus concentrés.

De toute évidence, la succession de millésimes solaires convient particulièrement bien à ce terroir plutôt tardif, apportant au vin un supplément de densité et de profondeur. Après un élevage de près de deux ans, en demi-muids puis en cuves, ce 1er Cru Les Frionnes se montre aujourd'hui sous un jour élégant et raffiné, s'exprimant dans le registre de la verticalité et de la fraîcheur.

Après une bonne agitation, le nez s'ouvre sur des évocations de fleurs blanches, de verveine, de cerfeuil et d'aneth, de citron vert, complétées d'une touche iodée évoquant les coquillages juste sortis de l'eau. Les fruits blancs resplendissent, autour de la pomme et de la pêche de vigne, mâtinés d'une nuance de beurre frais. Au fil de l'aération, la présence du sol s'affirme sur une touche d'abord fumée, avant d'aller vers des notes fraîches de craie et de caillou mouillé.

En bouche, le toucher séveux témoigne de la parfaite maturité du fruit tandis que l'énergie tirée du sol est juste prodigieuse. On se régale de saveurs de pommes, de poire et de pêche de vigne. Nos papilles sont excitées par des notes de poivre Sichuan, de piment frais, d'orange sanguine et de zeste de citron, de baie de genièvre et de cardamome. L'intensité vibratoire de la finale, littéralement sculptée dans la roche-mère, nous touchent directement au sternum : c'est le corps tout entier qui vibre et on en redemande.

Nous serions curieux d'observer la réaction d'une assemblée d'amateurs, même avertis, après avoir glissé ce vin, d'ici 7 ou 8 ans, au milieu d'une dégustation à l'aveugle de premiers crus de Chassagne ou Puligny… Quoiqu'il en soit, il sera parfait pour accompagner un homard cuit à la plancha, badigeonné d'un beurre aux herbes et aux agrumes. Un régal en perspective !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Frais, élégant : fleurs blanches, verveine, cerfeuil et aneth, citron vert, une touche iodée évoquant des coquillages. Des fruits croquants autour de la pomme et de la pêche de vigne. Beurre frais. Une nuance fumée puis la craie et le caillou mouillé

Bouche : Une texture mûre et séveuse, gorgée de saveurs de fruits blancs infusés de poivre, de piment et de gingembre. Energie de l'orange sanguine, des zestes de citron et de la baie de genièvre. Finale vibratoire, au grain pierreux

Accords mets-vins : Un homard cuit à la plancha, badigeonné d'un beurre aux herbes et aux agrumes. Dans 7 ou 8 ans, des ris de veau crousti-fondants, caramel d'agrumes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques