Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2020

La production du Domaine sur ce climat de Saint-Aubin Premier Cru est malheureusement très confidentielle.

On se situe sur une petite parcelle à mi-pente, à 300 mètres d'altitude, sur un coteau bien ensoleillé, exposé au Sud. Les vignes, qui ont aujourd'hui une trentaine d'années en moyenne, s'immiscent dans les failles d'un sous-sol de calcaire dur, recouvert d'un sol argilo-calcaire caillouteux très peu profond. Même si ce secteur est souvent balayé par un courant d'air frais, la nature pierreuse des sols et la présence de murs en pierre qui entourent ce petit clos ont une influence nette : ils restituent de la chaleur et donnent aux raisins un supplément de chair et de gourmandise.

Adepte d'une culture privilégiant à la fois l'enracinement en profondeur (dans cette optique, Olivier privilégie, depuis longtemps déjà, des plantations à haute voire très haute densité), et l'intensité de la photosynthèse (en préférant le tressage aux rognages), Olivier parvient à parfaitement maîtriser ses rendements et l'optimum de maturité. S'ensuit une vinification douce et peu interventionniste, avec très peu de bâtonnage, et un élevage long (22 mois au total pour ce 1er cru), à froid, sans bois neuf. Olivier fait le choix de laisser s'exprimer au plus juste la qualité du raisin et l'identité du terroir, à la fois très calcaire et assez solaire.

Dès à présent, le vin séduit par sa densité, sa bouche ample et charnue et l'éclat gourmand de son fruit, autour de la poire, de la pêche et de la prune jaune, le tout relevé de saveurs toniques de pamplemousse et de mandarine. De subtiles notes toastées et miellées complètent le bouquet. L'équilibre entre le gras en entrée de bouche et la très longue finale, fraîche et saline, nous fait dire que nous sommes là face à un très beau vin de garde.

Pour les plus impatients d'entre vous, nous recommandons un long carafage afin de laisser s'ouvrir ce Clos de Meix qui a tout d'un grand vin. Il vous régalera aussi bien avec une Andouille de Guéméné qu'une belle lotte lardée puis rôtie, suivies d'un fromage de chèvre affiné.

Collector : quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or très pâle, brillant

Nez : Gourmand, expressif : fleurs blanches épanouies, poire, pêche blanche et prune jaune, mie de pain frais, brioche toastée, miel de bruyère. Une touche de baie de genièvre

Bouche : Charnue et sensuelle. Très bel équilibre entre la chair savoureuse des fruits blancs et une note acidulée de pamplemousse et de fruit de la passion. Finale tendue, très persistante, sur une accroche saline très salivante. Belle évolution à venir!

Accords mets-vins : Une lotte lardée puis rôtie. Tajine de poissons. Volaille et endives braisées. Andouille de Guéméné. Fromage de chèvre affiné.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques