Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2020

Nous voici au cœur du climat « star » de Saint-Aubin, celui qui n'a clairement rien à envier aux plus prestigieux crus de Puligny et Chassagne et qui donne, avec les meilleurs vignerons, des blancs d'une intensité minérale et d'une puissance hors-norme.

Ce cru exposé au Sud se situe à la limite du finage de Puligny et surplombe, à 300 mètres d'altitude environ, les célèbres grands crus voisins. Ici, le sol est mince et surtout très calcaire, constellé de cailloux blancs. Il suffit de s'y promener et d'admirer les murets en pierres sèches qui entourent de nombreuses parcelles, pour mieux comprendre son nom : les « murgers » font référence aux tas de pierre et murets sortis par les vignerons pour préparer le sol avant de planter, tandis que les dents de chien évoquent la forme allongée et pointue des pierres extraites du sol. Comme toujours en Bourgogne, tout s'explique, même ce qui paraît le plus « étrange »…

C'est donc ici que les Lamy exploitent une toute petite parcelle de vieilles vignes, ne produisant malheureusement pas plus d'un millier de bouteilles les meilleures années. L'intensité minérale du terroir se marie à merveille avec une bonne concentration et cette tension bienfaitrice, très caractéristique du millésime 2020 et du style imprimé par Olivier.

Dès aujourd'hui, après une bonne aération qui laisse se libérer d'élégants arômes floraux, on sent cette belle combinaison entre fruits mûrs (sur la poire Comice, la pêche blanche et une nuance d'ananas), fraîcheur du citron jaune et une minéralité fumée intense et typique, évoquant la pierre à fusil, la noisette et le sésame grillés. La bouche confirme la belle complexité de ce « Murgers » : les saveurs sont concentrées, la texture est dense mais serrée, parfaitement soutenue et tendue par l'expression du sol, épicée, saline, vibratoire sur le palais.

Voici incontestablement un grand vin qui règne au sommet de l'appellation… Attendez-le au moins 7 ou 8 ans pour qu'il se révèle pleinement !

Collector : quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Elégants arômes floraux (acacia, jasmin), belle combinaison entre fruits mûrs (sur la poire Comice, la pêche blanche et l'ananas), fraîcheur du citron jaune et cette minéralité fumée intense, évoquant la pierre à fusil, la noisette et le sésame grillés.

Bouche : Les saveurs sont concentrées, la texture est riche, mais toujours soutenue et tendue par l’expression du sol, épicée, saline, vibratoire sur le palais. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Ravioles de langoustines dans un bouillon parfumé aux épices douces, Homard rôti et son jus de carapace à l'estragon, ou un grenadin de veau et sa sauce crémée aux girolles. Brillat-savarin, truffé ou pas.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques