Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2020

Cette magnifique parcelle de moins d’un hectare occupe la partie basse d’un coteau de calcaire souple et de marnes blanches, au Sud-Ouest de Puligny-Montrachet, non loin du célèbre grand cru Bâtard-Montrachet. Les Lamy exploitent avec soin (labour, enherbement naturel, traitement organique uniquement…) ces vieilles vignes plantées entre 1930 et 1970.

Après une vinification extrêmement soignée, place à un long élevage en grands fûts de 600 litres (sans bois neuf cette année) puis en cuves, dans des caves froides, pendant 22 mois au total. Le vin s’harmonise et se patine ainsi lentement et conserve sa tension naturelle et sa pureté d’expression.

Nous retrouvons aujourd'hui dans le verre un Puligny-Montrachet d’un grand raffinement floral et aérien, tout en minéralité verticale et ciselée, mais aussi très concentré, porté par l’éclat généreux d’un fruit parfaitement mûr. Au nez, il s’exprime tout en nuances, dans un registre typique des terroirs de Puligny et du millésime, à la fois lumineux, frais et gourmand : ici se répondent la délicatesse des fleurs du verger, la fraîcheur tonique des zestes d’agrumes (entre citron vert et mandarine) et du gingembre, la gourmandise de la pêche blanche, de la poire délicatement beurrée et d’une pomme verte un peu plus acidulée, sans oublier quelques nuances de noisette grillée et d’épices, entre baie de genièvre et noix de muscade. L’expression du sol prend ensuite des atours iodés et salins évoquant les embruns.

Le toucher de bouche est ample, texturé mais soyeux. La dimension citrique parfaitement dosée semble gainer et même soulever la matière concentrée du vin. C’est une explosion de fruits et d’agrumes, entre pomme Granny, prune verte, kiwi, zeste d’orange et jus de grenade. Quelle énergie ! La finale, avec ses accents crayeux puis poivrés, encadrant un très beau fruit, nous emmène loin et nous purifie.

Un magnifique Puligny-Montrachet, précis, intense et salin, d’une classe folle ! Là encore, on ne peut que recommander d’en oublier quelques bouteilles 7 ou 8 ans en cave, tant son potentiel de garde est évident. On pourra alors se régaler en l’associant à de beaux produits de la mer, comme des langoustines accompagnées d’un jus réduit à l’estragon, ou un bar cuit en croûte de sel. Superbe.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles vignes - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Lumineux et élégant : acacia et fleurs du verger, fraîcheur des agrumes (zestes de citrons vert, d'orange et de mandarine), gingembre, pêche blanche, pomme beurrée, poire, noix de muscade, craie, beurre frais, une touche iodée, baie de genièvre

Bouche : Toucher infiniment délicat, la dimension citrique gaine une matière concentrée. Beau volume de fruits et d'agrumes, entre pomme Granny, kiwi, citron vert, grenade et orange sanguine ! Energie prodigieuse, accents poivrés, salins sur la longue finale

Accords mets-vins : Feuillantine de langoustines au sésame (façon B. Pacaud), filet de bar et artichaut, barbue rôtie. Crustacé grillé au beurre d'herbes. En fin de repas, du reblochon.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques