Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2021

Ce Saint-Aubin est le fruit de l’assemblage des raisins d’une petite dizaine de parcelles de la partie ouest du vignoble. Situées en majorité dans les combes plus fraîches et tardives, plutôt à mi-coteau, elles bénéficient d’expositions majoritaires au sud et sud-est favorisant une juste maturité du raisin : la pierre angulaire du travail d’Olivier sur laquelle il ne transige jamais.

Une partie de ces parcelles fut longtemps plantée en pinot noir : dans les années 1990, Hubert Lamy et son fils Olivier décidèrent de replanter l’intégralité en chardonnay, convaincus de son adéquation parfaite avec ces terroirs calcaires aux sols légers, caillouteux et bien drainants, souvent marqués par la présence de sédiments coquilliers.

Le chardonnay y puise cette tension minérale, vibrante et crayeuse, que l’on retrouve avec bonheur dans le vin. Il y véhicule une enthousiasmante sensation de fraîcheur et d’énergie : c’est particulièrement vrai sur ce millésime 2021 plus tardif, où l’empreinte du sol se révèle particulièrement bien définie.

Malgré des conditions parfois difficiles pendant la saison de croissance de la vigne, la qualité exceptionnelle de la viticulture pratiquée par Olivier se ressent de bout en bout. La qualité du matériel végétal, l’enracinement en profondeur qui a permis à la vigne d’aller chercher dans les sous-sols fraîcheur et énergie, la mise en place d'un palissage haut et le tressage des rameaux, permettant de favoriser la photosynthèse… Tout concourt à obtenir des raisins sains, mûrs et concentrés, et surtout parfaitement équilibrés. Ils sont imprégnés de cette prodigieuse énergie acidulée, vibratoire qui fait la marque des vins signés Hubert Lamy.

Comme pour les Premiers Crus, Olivier prolonge désormais l’élevage du Saint-Aubin La Princée : il passe 1 an en grands fûts de 5 à 600 litres, puis près d’une année supplémentaire en cuves, jusqu’à sa mise en bouteille au début de l’été. Un allongement qui renforce encore la sensation d’équilibre souverain que dégage le vin et surtout sa capacité de garde, très au-dessus de la moyenne.

Dès le premier nez, on est saisi par la fraîcheur et la précision de la gamme aromatique, autour de la pomme Granny et Reinette, de la glace au yogourt, de la noisette fraîche, des fleurs de citronnier et d’amandier, du citron vert et du pamplemousse rose, mais aussi d'épices stimulantes entre cardamome, anis et une touche chlorophyllienne, mentholée.

En bouche, ce Saint-Aubin offre une matière fuselée et expressive,

structurée autour d'agrumes acidulés, entre jus de citron, segments de pamplemousse et de mandarine. Des notes de jus de grenade et de fruit de la passion renforcent encore la fabuleuse sensation d'énergie qui traverse ce jus cristallin et dynamique. Le sol s'exprime dans un registre salin et pierreux, associé en fin de bouche à une touche biscuitée plus gourmande. On pense maintenant à un panettone aux agrumes confits et des boudoirs.

L'intensité et la longueur vibratoire de la finale sont remarquables. D'ici deux à trois ans, ce Saint-Aubin La Princée sera parfait sur des noix de Saint-Jacques juste snackées, des langoustines, ou encore un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux gros crustacés, araignée de mer ou tourteau…

Nous sommes seulement sur un « Village » et déjà, nous sommes embarqués très loin et très haut. Chapeau l'artiste !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Rayonnant et frais : pomme Granny ou Reinette, glace au yogourt, noisette fraîche, fleurs de citronnier et d'amandier, citron vert, pamplemousse rose, épices vertes entre cardamome et anis, touche chlorophyllienne, mentholée.

Bouche : Une matière fuselée et expressive, autour des agrumes, entre jus de citron, segments de pamplemousse et de mandarine. Jus de grenade et fruit de la passion énergique. . Une finale animée d'une sapidité pierreuse avec une touche biscuitée gourmande.

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques juste snackées, des langoustines, ou encore un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux gros crustacés, araignée de mer ou tourteau…

Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération d'une heure recommandée

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques