

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2021



Célèbre 1er cru de Saint-Aubin, le Clos de La Chatenière surplombe le Hameau de Gamay. Planté de vieilles sélections massales de plus de 60 ans, il produit, année après année, un vin exemplaire de profondeur, de sapidité et de percussion minérale.

Déjà connu et cultivé sous l'Ancien Régime, le Clos profite d'un sol drainant très caillouteux et riche en oxydes de fer, aux fortes pentes (jusqu'à 40% par endroits), sur un sous-sol purement calcaire. Cette géologie contribue à donner au vin tension et fraîcheur. En contrepoint, la nature pierreuse du substrat, qui en facilite le réchauffement en été, et l'exposition plein sud du clos, en font un terroir plutôt précoce. Une précocité du débourrement qui a malheureusement valu aux vignes de la Châtenière d'être pleinement frappées par le gel d'avril qui a fait ici beaucoup de dégâts. Au final, la récolte fut amputée de près de 80% de son potentiel.

En découvrant ce vin à la fois frais et intense, porté par une expression fruitée d'une grande pureté, on regrette d'autant plus que les quantités disponibles soient si faibles cette année...

A peine le vin versé dans le verre qu'il révèle une belle sophistication aromatique, balançant entre sensualité et fraîcheur incisive. Les parfums, complexes et nombreux, rappellent la réglisse, l'amande grillée, le beurre ou encore le sel marin. On perçoit la fraîcheur d'un sorbet au citron vert, mais aussi la gourmandise d'une tarte à la rhubarbe, d'une poire juteuse et de la pêche blanche, relevées de quelques notes de poivre vert. Un nuage d'expressions empyreumatiques aux accents fumés passe dans un ciel très pur. C'est lumineux et très élégant.

On retrouve en bouche un jus vif et tranchant, laissant jaillir pomelo et poire à la chair finement granuleuse. Quelques amers délicats resserrent la texture déjà fuselée par une trame pierreuse d'une grande précision de contours. Dans une finale qui s'étire joliment circulent quelques notes de fenouil, de fruits à noyau et des sensations acidulés d'agrumes et de fruit de la passion, sans oublier un gourmand rappel brioché.

Ce rare Saint-Aubin 1er cru Clos de la Chatenière brillera, après 6 ou 8 ans de cave, sur des vol-au-vent à la volaille ou aux fruits de mer, mais aussi avec une côte de veau braisée à la gremolata ou encore une truite aux amandes. De purs moments de bonheur en perspective.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sensuel, frais et complexe : réglisse, amande grillée, beurre, sel marin. Sorbet au citron vert, tarte à la rhubarbe, poire juteuse, pêche blanche, poivre vert. Expressions empyreumatiques aux accents fumés.

Bouche : Vif et tranchant. Pomelos et poire à la chair finement granuleuse. Des amers délicats resserrent la texture fuselée par une trame pierreuse, saline. Une longue finale où circulent fenouil, fruits à noyau, agrumes, fruit de la passion, et rappel brioché.

Accords mets-vins : Des vol-au-vent à la volaille ou aux crevettes, mais aussi avec une côte de veau braisée à la gremolata ou encore une truite aux amandes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques