Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2013

Ce Saint-Aubin village provient de parcelles de la partie ouest du vignoble. Elles bénéficient d'une exposition sud et sud-est favorisant la bonne maturité du raisin.

Une partie de ces parcelles furent longtemps plantées en pinot noir : dans les années 1990, Hubert Lamy décida de replanter intégralement en chardonnay, convaincu de l'adéquation parfaite de ce climat avec le cépage blanc.

Les sols légers et très caillouteux, à dominante calcaire, bien drainants (la pente peut aller ici jusqu'à 35%), situés à une altitude assez élevée (plus de 300 mètres) font en effet merveille avec le chardonnay, qui va puiser toute la minéralité que l'on va retrouver avec bonheur dans le vin et conserver une belle fraîcheur.

Comme toujours avec Olivier Lamy, désormais à la tête du Domaine, la fermentation est longue, l'élevage en fût limite drastiquement l'utilisation de bois neuf (moins de 5%), il dure 15 mois et se fait dans des caves froides, ce qui favorise une évolution très lente des vins (puis pour l'amateur, un potentiel de garde accru !).

Le résultat est un modèle d'équilibre. Le nez s'ouvre sur de superbes notes minérales, presque iodées (coquille d'huître), réhaussées par des notes de citron frais. C'est élégant, net et précis. La bouche est pure, cristalline et juteuse. Elle s'étend sur de beaux amers très minéraux. Un Bourgogne d'une cohérence exemplaire, promis à une très jolie garde !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Hubert Lamy - Saint-Aubin La Princée - 2013

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Minéral, calcaire iodé (coquille d'huîtres). Belle fraîcheur sur le citron frais.

Bouche : Pureté, tension. Elevage discret. Juteux, sapide, développant de beaux amers sur une finale très minérale. Très élégant.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons. Mais aussi rillettes d'oie ou autres terrines. Mortadelle. Brillat-savarin, chaource.

Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2017 et 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage obligatoire (2/3 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée