



Allocations de Grands Vins blancs de Bourgogne

Domaine Hubert Lamy à Saint-Aubin

Ambassadeur des Vins de Saint-Aubin, le domaine Lamy produit ce qui se fait de mieux dans l'appellation ! Adeptes des élevages en demi-muid, fût de 600 L pour ne pas trop marquer ses Vins par le côté boisé, Olivier Lamy façonne des Grands Vins blancs taillés pour la garde ! Le domaine couvre 18,5 hectares de vignes répartis principalement sur Saint-Aubin, puis sur Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Santenay.

Nous sommes heureux de vous proposer en allocation ce fabuleux millésime de blanc qu'est 2015. Certes, il n'y en aura pas pour tout le monde mais on essaiera de contenter un maximum de nos fidèles amateurs de Grands Blancs de Bourgogne.

«Le Style du domaine est de produire des Vins de Grande précision, ciselés et tendus, cristallins et de grande pureté aromatique»

Bourgogne Chardonnay «Les Chataigners» 2015

Une parcelle de 1,10 ha plantée en 1990 et qui produit un très beau blanc bâti sur la finesse et les épices. A la fois vif et nerveux, il dévoile une merveilleuse acidité, offrant une bouche tendue, concentrée, avec de très belles notes d'agrumes. Un simple Chardonnay d'une dimension exceptionnelle !

Prix : **23,00€** la bouteille

Santenay 1^{er} Cru «Clos des Gravières» 2015

Produit sur une toute petite parcelle de 0,38 ha de vignes, ce premier cru offre au nez de jolies notes de mirabelle, de fruits jaunes ainsi qu'une certaine minéralité.

La bouche dévoile une structure ample et riche, avec beaucoup de pureté, de droiture et d'élégance. La finale se pare de merveilleuses notes d'épices. Beaucoup de profondeur dans ce merveilleux 1^{er} Cru de Santenay dont les vignes sont enracinées depuis 1966 sur un sol composé de pure calcaire blanc. L'un des plus beaux terroirs de Santenay !

Prix : **39,00€** la bouteille

Saint-Aubin 1^{er} Cru «Clos du Meix» 2015

Produit sur une parcelle de 0,70 ha de vignes, ce premier cru enraciné sur des sols peu profonds, argilo-calcaire à dominante calcaire, fut planté en Chardonnay en 1985 puis en 1995. Tout le travail d'orfèvre à la vigne menée par Olivier Lamy se reflète dans ce vin qui dévoile une grande sapidité, à la fois profond et grand séducteur tellement il offre de la générosité en bouche. Un vin pur, doté d'un raffinement et d'une allonge incroyable qui tend sur des arômes minéraux de craie, tandis que la finale se prolonge sur de merveilleux amers citronnés.

Prix : **39,00€** la bouteille

Saint-Aubin 1^{er} Cru «En Remilly» 2015

Parcelle de 2 ha de vignes enracinées sur de la roche calcaire et située à quelques rangs de vignes du Grand Cru Chevalier-Montrachet. Le vin est fermé dans sa prime jeunesse car la minéralité « bloque » les arômes. Très droit, tendu, on ressent le calcaire qui donne une texture fraîche, ciselée évoluant sur une minéralité fine, tranchante. Un vin construit sur la précision, la tension, la nervosité, la salinité, la pureté du cépage Chardonnay.

Prix : **49,00€** la bouteille

Puligny-Montrachet «Les Tremblots» 2015

Parcelle de 0,9 ha de vignes enracinées sur de l'argile en pote douce. Ce sont deux parcelles, l'une plantée en 1930 et l'autre en 1970 ! La production est faible et le vin très recherché par les amateurs de Puligny construit autour de l'élégance et de la minéralité. Un vin aux notes de fruits secs qui jongle délicieusement avec des saveurs d'agrumes intenses et une petite touche de beurre. Une bouteille devenue « l'Un des classiques de l'appellation », qui allie richesse et finesse, et atteste d'un élevage bien maîtrisé, mais qui se révélera pleinement après quelques années de garde.

Prix : **49,00€** la bouteille

Chassagne-Montrachet «Le Concis du Champs» 2015

Parcelle de 0,92 ha de vignes qui doit son nom à un endroit où se trouvait autrefois un verger clos par une haie. Ce merveilleux Chassagne dévoile des notes d'agrumes et de fleurs blanches sur lesquelles viennent s'ajouter de belles saveurs de pain grillé.

Le vin en bouche est fin et élégant, racé, élancé, ciselé, dévoilant au fur et à mesure de la dégustation ampleur et richesse aromatique ponctuée par une finale sur de magnifiques épices.

Prix : **49,00€** la bouteille

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru «Les Chaumées» 2015

Toute petite parcelle de 0,23 ha de vignes plantées en 1970 et en 1989 ! Ce merveilleux vin dévoile un délicat bouquet de fruits blancs et de citron. En bouche, c'est la minéralité à l'état pur, sans maquillage et artifice, seulement un vin construit sur la précision, la tension, la nervosité, la salinité et l'énergie !

C'est la bouteille que tout amateur de Grand blanc de Bourgogne doit avoir dans sa cave. Une véritable rareté !

Prix : **75,00€** la bouteille

Prix nets et sans remises (TVA incluse)

Quantités limitées