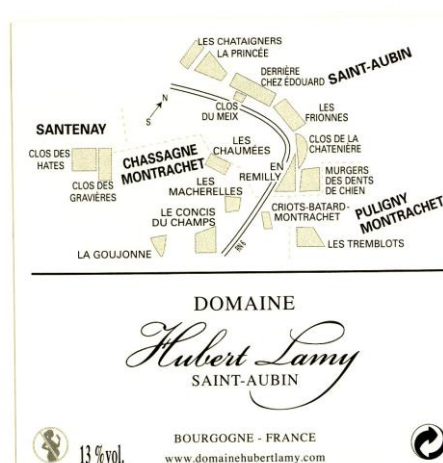
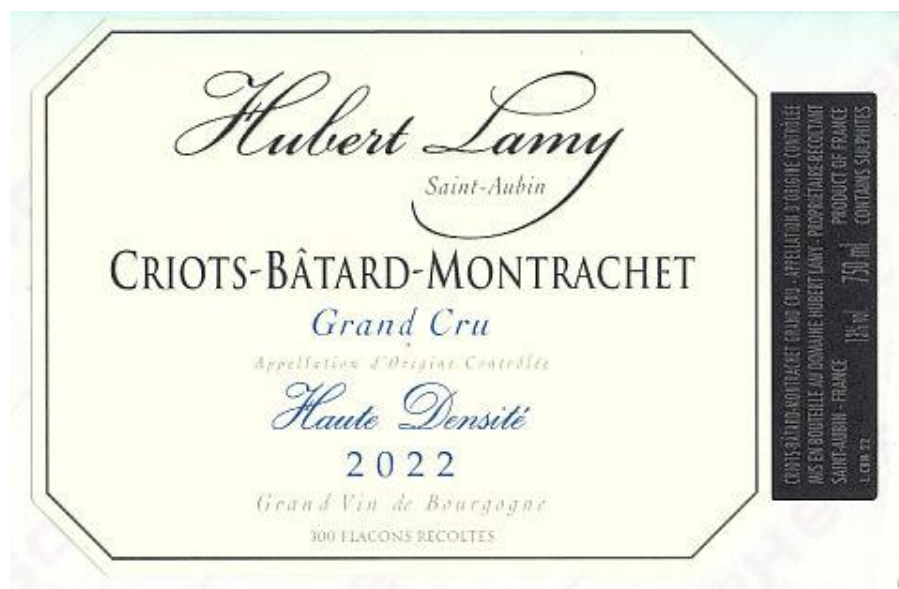




Région / Zone de production : Chassagne-Montrachet - Côte d'Or - Bourgogne - France

Nom du viticulteur : DOMAINE Hubert LAMY - Hubert et Olivier LAMY

Famille de viticulteurs à Saint Aubin depuis 1640 .Hubert a créé son domaine en 1973 avec 9 ha. Une nouvelle cuverie a été construite en 1980 et agrandie en 2002 et 2023. Olivier, son fils l'a rejoint en 1998. Le Domaine exploite maintenant 18.5 ha dont 10.8 ha en premiers crus sur les communes de Saint Aubin, Puligny Montrachet, Chassagne Montrachet et Santenay.

Cépage : Chardonnay

Quantité produite : 300 Bouteilles **Densité :** 25 000 pieds/ha

Surface : 0.05 Hectares

Agés des vignes : 1975 et 2005

10 % de pente. Altitude de 250 mètres.

Signification : Ce coteau pentu se trouve entre Blanchot-Dessous et Bâtard Montrachet. Le sol est très caillouteux. Criots est un diminutif de craie, qui signifie cailloux

Viticulture : Sol argilo-calcaire à dominante calcaire. Criots viens du mot craie. Sol léger, très calcaire avec beaucoup de petit cailloux. Exposition plein Sud . Taille Gobelet .Taille en vert aux mois de mai. Pas d'engrais depuis 15 ans. Palissage haut (1.5 mètre) pour une plus grande surface foliaire et pour aérer les grappes. Les vignes sont tressées Tout le domaine est en lutte raisonnée (traitement avec des produits respectueux de la faune existante et qui ne sont appliqués qu'en cas de nécessité) Traitement avec des faibles doses de produits naturel, souffre ou cuivre .Le sol est labouré environ 4 fois par an. La vigne n'a pas été rogné mais tressé.

Vinification: Récolte manuelle en petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un presseur pneumatique. Pas de débordage. Chaptalisation si nécessaire . Fermentation en fûts d'un an (228 l). Fermentation très longue : 60 jours. Pas de fut neuf

Elevage du vin : La cave est froide d'où une évolution très lente des vins. Pas de fut neuf . FML en fûts. Pas de bâtonnage. Soutirés au mois de septembre et remis dans un vieux fut sur lie. Pas de collage. Filtration légère. Mise en bouteille à la chèvre à deux becs (par gravité) après 24 mois.

Note de dégustation : Robe jaune pale avec des reflet vert. Nez sur le fruits mur, l'agrumes. Bouche d'une grande classe à la texture suave et fraîche. Tres long . Equilibre remarquable. Finale d'une belle longueur minérale et d'une extrême finesse.

Possibilité d'évolution : A boire entre 2027 et 2037

Référence : Bourgogne Aujourd'hui : *** : Les 10 meilleurs producteurs de Bourgogne ... Olivier Lamy un grand vigneron de demain

La revue du vin de France : ** : Olivier Lamy... La nouvelle référence de Saint-Aubin

Guide Hachette 2006 : Coup de cœur_ Ce domaine réussit l'exploit d'être numéro 1 tant en rouge qu'en blanc. 2007 : Il pourrait faire partie des hors concours

Guide Bettane et Dessauve 2010 «Les 2007 confirment le talent de vinification d'Olivier LAMY , dans un style remarquablement fin ... »

La Revue du vin de France juin 2009 Blanc 2008 LAMY : Belle leçon de style

Guide Gault et Millau 2010 : « Les 2007 sont d'un très haut niveau, parfaitement maîtrisés ... »

-John Gilman's View From the cellar Sept/Oct 2011 : "This is a very dynamic domaine, on the top of its game right now, and there are a great many St Aubin 1er crus in the cellar here that are at least as stunning as well known 1er cru bottlings from Chassagne, Puligny, and Meursault, and the value that these wines currently offer make them amongst the most exciting white Burgundies to be found on the Cote.". "The Domaine Lamy wines were amongst the most consistently superb that I have tasted from any estate of this vintage and clearly must be ranked up at the very pinnacle of 2009 white Burgundies."

-Antonio Galloni of Parker's Wine Advocate, Sept 2011 : "This is a fabulous set of wines from Olivier Lamy. From top to bottom, I can't think of a single wine I wouldn't be thrilled to drink. Simply put, I can't recommend these wines highly enough."
Criots-Batard-Montrachet Grand Cru 2009 : 96-98/100 - Saint Aubin 1er Cru Derrière Chez Edouard Cuvée Haute Densité 2010 : 96/100 Criots Batard Montrachet 2012 : 96-98 Saint Aubin 1er Cru En Remilly 2012 : 92-94

burgundy-report.com : **DCEHD** I think you could easily be persuaded that this is a very good Chevalier!

Alen Meadows note les 2015 : Bourgogne 86-88 . Saint Aubin La Princée 87-90 . Clos du Meix 89-91 . Frionnes 90-93 . Derrière chez edouard 89-92 . Clos de la chatenière 89-92 . Murgers des dents de chien 91-93 . En remilly 90-93 . DCE HD 92-94. Puligny Mt Tremblots 89-91 . Puligny Mt Tremblots HD 90-93 . Chassagne Mt concis du champs 89-91 . Macherelle 91-93 Chaumées 91-94. Criots Batard Montrachet 92-95 Santenay clos des hates 88-90 . Clos des gravières rge 90-92. Saint Aubin le Paradis 88-91 . Derrière chez Edouard 90-92 . Chassagne Montrachet La Goujonne 89-91

Review [William Kelley the Wine Advocate](#) **2017 Domaine Hubert & Olivier Lamy • Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru Haut Densité** Rating: (96 - 98) Lamy's sole grand cru, the 2017 Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru Haut Densité is simply extraordinary, unfurling in the glass with a youthfully revered but massively complex bouquet of ripe Meyer lemon, mandarin, green apple and pear, complemented by notes of pastry cream, beeswax and iodine. On the palate, the wine is full-bodied, searingly concentrated and powerful, amply endowed with chalky structuring dry extract and underpinned by tangy acids, concluding with an immensely long finish. The Criots-Bâtard has the presence of a red wine this year! It will be fascinating to follow its evolution in bottle.

Wine advocate **Rated 96-98/100**, Criots Batard Montrachet, Grand Cru 2018

Vinous -**Rated 94-96/100**, Criots Batard Montrachet, Grand Cru 2018

Allen Meadows –**Rated 93-96/100**, Criots Batard Montrachet, Grand Cru 2018

Wine advocate **Rated 97-99/100**, Criots Batard Montrachet, Grand Cru 2019

Burgundy report 2019 Criots-Bâtard Montrachet Haute Densité *Ce grand cru est désormais planté à haute densité - 24 mille pieds par hectare! 2013 a été le premier millésime labellisé «HD».Parfumé floral et assez profond aussi mais très attractif. Très gazeux - dommage pour moi, mais un vin qui conserve encore de grandes proportions à mesure que le gaz s'estompe. Les Chypristes les plus énergiques et les plus frais que j'ai goûtés jusqu'à présent cette année, et une grande, grande, grande finition.*

Wine advocate **Rated 100/100**, Criots Batard Montrachet, Grand Cru 2019

Revisited in bottle, Lamy's 2019 Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru Haute Densité has turned out even better than I predicted. Unfurling in the glass with aromas of orange oil, pear, freshly baked bread, beeswax, dried white flowers and stone fruit pits, this profound white Burgundy is full-bodied, deep and multidimensional, with prodigious reserves of concentration and chalky structuring extract, racy acids and a long, resonant finish. Seamless and complete, this is a monument in the making.

This year, as a flurry of early December snow fell outside, Olivier Lamy opted to show his bottled 2019s rather than his 2020s from barrel—a choice I warmly endorse, as wines evolve slowly in these cold cellars, where larger vessels predominate and nothing is done to accelerate the maturation process. As I wrote last year, in 2019 yields chez Lamy were reduced by frost, averaging around 25 hectoliters per hectare; yet the wines aren't defined by frost as they were, for example, in 2016, when an abundance of second- and third-generation grapes complicated the choice of harvest date. In the same report, I described the wines as concentrated and textural, with prodigious levels of dry extract, and that was borne out in bottle: these are remarkable wines, built for the ages, and it's hard to think of anyone in the Côte d'Or who more fully realized the potential of the vintage in Chardonnay. As my notes attest, these are brilliant wines, and it hasn't happened by accident: rather, it's the fruit of 30 years' hard work. Olivier Lamy has conclusively smashed the glass ceiling that for so long has imposed upon the wines of Saint-Aubin. All the white wines are bottled under DIAM.

