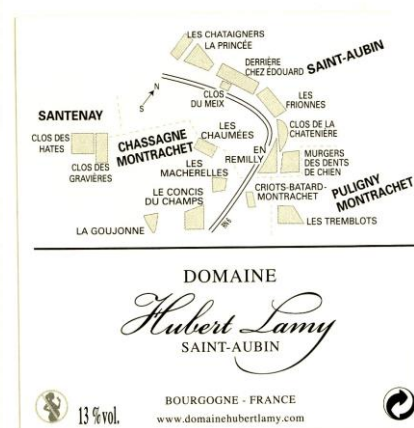




Région / Zone de production : Saint-Aubin - Côte d'Or - Bourgogne - France

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 7 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.

Surface : 1.25 Hectares

Histoire : Parcelle achetée en 1992. Appellation déjà très réputée (avec les grands crus) avant le classement des appellations d'origine contrôlées de 1936.

Géologie : Sol calcaire. Sol peu profond (10 à 20 cm). Beaucoup de cailloux. Exposition Sud. 40 % de pente. Altitude de 280 / 300 mètres. Ces sols donnent aux vin des final saline et minéral en dégustation.

Origine du nom : En vieux Français, chatenière a le même origine que chêne. Au moyen âge, ont plantait un chêne dans les meilleur clos pour la naissance d'un roi. Il n'y a pas très longtemps le clos de la chatenière était aussi appeler clos royale. Il existe des climats " clos du roi dans toute la Bourgogne.

Agès : plantée en 1992 1964

Cépage : Chardonnay

Vinificateur : Olivier LAMY Densité : 11 000 pieds/ha

Viticulture :Taille en guyot poussard. Tailles en vert aux mois de mai et août. Pas d'engrais depuis 16 ans mais des amendements à base de compost organique sont apportés. Rendement faible . Palissage haut (1.4 mètre) pour une plus grande surface foliaire. Tout le domaine est en lutte intégré (traitement avec des faibles doses de produits naturel, soufre ou cuivre) Traitement avec des produits respectueux de la faune existante et qui ne sont appliqués qu'en cas de nécessité. Le sol est labouré environ 4 fois par an.

Vinification : Récolte manuelle en bacs ou en petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un presseur pneumatique. Pas de débourage. Chaptalisation raisonnée si besoin. Fermentation en fûts (350 l) et demi muits (600l) (Vosges ,Allier et Tronçais , 0 % neufs et fûts de 1 a 10 ans ...). Contrôle des températures en fûts. Fermentation très longue : 90 jours. Pas de batonnage

Elevage du vin : La cave est froide d'où une évolution très lente des vins. FML en fûts. Soutirés au mois d'août Collage homéopatique si besoin. Filtration légère au kieselgur. Mise en bouteille (par gravité) après 23 mois.

Quantité produite : 6000 bouteilles

Note de dégustation : Note de dégustation : Robe jaune pâle aux reflets de jeunesse et d'une belle brillance. Nez pur et fin aux nuances minérales et florales, soutenues par des arômes d'agrumes, de fruits frais. Bouche élégante et équilibrée entre moelleux et la fraîcheur du millésime . Vin riche et puissant issu d'un joli terroir solaire.

Possibilité d'évolution : A boire entre 2026 et 2033

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 2009Blanc 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

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

Review by Neal Martin eRobertParker.com # , #210 (Dec 2013) Saint Aubin 1er cru Clos de la chatenière 2012: 91-93

Chassagne Montrachet 1er Cru Les chaumées 2012 : 91-93 Puligny Montrachet Les Tremblots Haute densité 2012 : 91-93

Santenay Clos des Gravières rouge 2012 : 90-92 ...

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

The wine advocate William Kelley 2017 Domaine Hubert & Olivier Lamy • Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Rating: (91 - 93)

Notes of light reduction frame aromas of crisp green apple, dried white flowers and citrus oil, introducing the 2017 Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière, a medium to full-bodied, satiny textured wine with a tangy line of acidity and a pure, searingly mineral finish. Lamy adds the fruit from his young vines in this parcel to his Bourgogne, so this is effectively an old-vine cuvée.

Wine advocate -**Rated 91-93/100**, Saint Aubin, Clos de la chatenière, 1er cru, White 2018

Allen Meadows -**Rated 89-91/100**, Saint Aubin, Clos de la chatenière, 1er cru, White 2018

Wine advocate -**Rated 92-94/100**, Saint Aubin, Clos de la chatenière, 1er cru, White 2019

Jancis Robinson Saint Aubin, Clos de la chatenière, 1er cru, White 2019 Cask sample. More backward aromatically than the Frionnes. Lots of extract here. Rather Riesling-like in construction (high praise!). Absolutely no hurry to drink this lemon-flavoured, dense wine.

Burgundy report 2019 Saint Aubin Clos de la Chatenière Exposé pleinsud et chaleureux ici. Des vignes de 60 ans toujours avec de petits raisins. Une largeur de notes d'agrumes plus composées. J'adore la complexité ici, pas seulement la saveur, mais aussi vraiment liée à la texture - granuleuse de tanin, ouvertement délicieuse mais pas sucrée. Bravo.

Wine advocate -**Rated 93+/100**, Saint Aubin, Clos de la chatenière, 1er cru, White 2019 The 2019 Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière opens in the glass with scents of pear, gunflint, musk melon, wheat toast, wet stones and freshly baked bread. Medium to full-bodied, ample but controlled, its concentrated core of fruit is underpinned by lively acids and elegantly chalky structure.