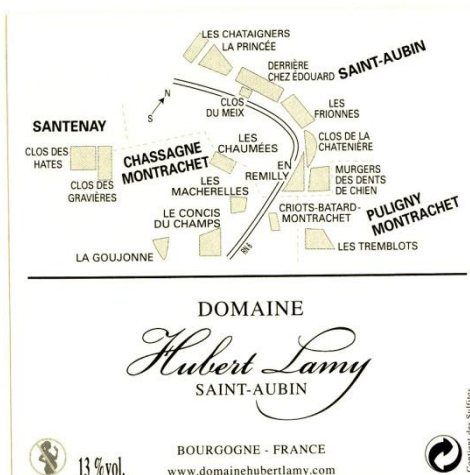
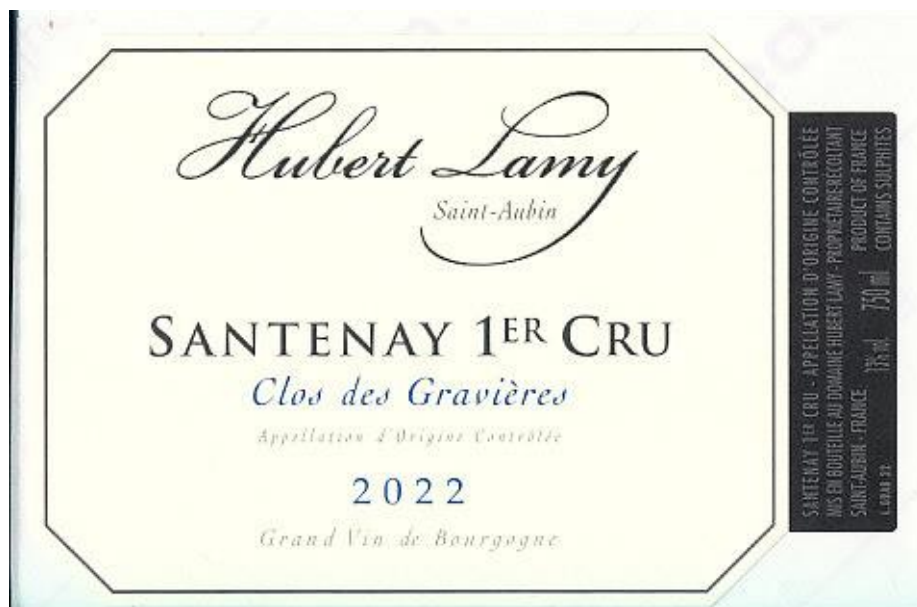




Région / Zone de production : Santenay clos des gravières- Côte de Beaune - Côte d'Or - Bourgogne - France
Classer en Santenay 1^{er} CRU . Classé en 1855 par le Dr Lavalle Hors ligne et tête de cuvée (le plus haut classement des appellation en Bourgogne). Classé Première classe en 1860 par le comité d'Agriculture de Beaune. Classé Tête de cuvée par Camille Rodier en 1920.

Nom du viticulteur : DOMAINE Hubert LAMY - Karine 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 10.5 ha en premiers crus sur les communes de Saint-Aubin, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Santenay.

Vinificateur : Olivier LAMY

Surface : 0.38 Hectares

Densité : 12 000 pieds / ha

Géologie : Sol argilo-calcaire. Sol peu profond.

Exposition : Est.

Altitude : 275 mètres

Cépage : Chardonnay

Âges : 1968 et 2011

Pente : 30 %

Origine du nom Gravières : ce grand climat doit son nom au fait qu'il se trouve dans un endroit riche en graviers, galets et sables calcaires.

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 traité avec des faibles doses de produits naturels, soufre ou cuivre ou en lutte raisonnée (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 pressoir pneumatique. Pas de débordage. Chaptalisation raisonnée si besoin. Fermentation en fûts (350 l) et demi muids (600l) (Vosges ,Allier et Tronçais , 0 % neufs et fûts de 1 à 10 ans ...). Contrôle des températures en fûts. Fermentation très longue : 90 jours. Pas de batonnage

Élevage du vin : La cave est froide d'où une évolution très lente des vins. FML en fûts. Soutirés au mois d'août .Collage homéopathe si besoin. Filtration légère au kieselgur. Mise en bouteille (par gravité) après 24 mois.

Quantité produite : 3000 bouteilles

Note de dégustation : Robe très pâle. Nez fin et grillé, vanillé, rehaussé de notes de fruits frais. Bouche ronde, puissante riche et finale fraîche. Un vin de grande garde.

Possibilité d'évolution : A boire entre 2026 et 2033

Référence : 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 ... »

PARKER Criots-Batard-Montrachet Grand Cru 2009 : 96-98/100

Saint Aubin 1er Cru Derrière Chez Edouard Cuvée Haute Densité 2010 : 96/100

Nouvelles notes des vins du Domaine Hubert LAMY Review by Neal Martin eRobertParker.com # , #210 (Dec 2013) : Criots Batard Montrachet 2012 : 96-98 Saint Aubin 1er Cru En Remilly 2012 : 92-94 Saint Aubin 1er cru Clos de la chateniére 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 chateniére 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

^{WA} **2017 Domaine Hubert & Olivier Lamy • Santenay 1er Cru Clos des Gravières**

Rating: (91 - 93)

Aromas of green apples, white flowers and wet stones introduce the 2017 Santenay 1er Cru Clos des Gravières, a medium to full-bodied, searingly chalky wine with striking phenolic structure, tangy acids and a serious mineral kick on the finish. Of all the wines in the cellar, it might be this Santenay that most exemplifies Lamy's decision to pursue more dry extract in his whites.

Wine advocate -**Rated 91-93/100**, Santenay clos des gravières 1er cru, White 2018

Allen Meadows -**Rated 89-92/100**, Santenay clos des gravières 1er cru, White 2018

Wine advocate -**Rated 91-93/100**, Santenay clos des gravières 1er cru, White 2019

Burgundy report 2019 Santenay 1er Clos des Gravières Blanc *Très jeunes vignes dans une sorte de prolongement du Clos de Tavannes. Un mélange de deux âges de vigne, une grande partie (en fait 90%) âgée de seulement 9 ans. Bonne profondeur, plus de largeur - pas de réduction - vraiment invitant. Arôme intense, énergique et complexe. Oui - comme tous - une finition fabuleuse!*

Wine advocate -**Rated 92/100**, Santenay clos des gravières 1er cru, White 2019

The 2019 Santenay 1er Cru Clos des Gravières unfurls in the glass with aromas of pear, orange oil and peach mingled with hints of fresh bread and gunflint. Medium to full-bodied, ample and elegantly textural, it's pretty and fine-boned, with fine depth at the core, lively acids and a long, saline finish.