



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

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 10.8 ha en premiers crus sur les communes de Saint-Aubin, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Santenay.

Vinificateur : Olivier LAMY

Âges : Vignes plantée en 2001-2010-2015

Surface : 0.68 hectares

Cépage : Chardonnay

Altitude : 325 mètres

Origine : Les vignes sont plantées sur un coteau derrière la maison de la famille Edouard

Géologie : Sol argilo-calcaire à dominante calcaire. Sol léger peu profond (10 à 30 cm). Beaucoup de cailloux. Sous sol de marne blanche. Exposition Est-Sud-Est

Viticulture : Densité de plantation de 22 000 à 30 000 pieds à l'hectare. Pente de 30 à 40 %. Travaux manuels toute l'année car pas mécanisable. Taille très courte en gobelet à deux fois deux yeux. Taille en vert aux mois de mai et août. Pas d'engrais depuis 10 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 raisonnée (traitement avec des produits respectueux de la faune existante et qui ne sont appliqués qu'en cas de nécessité). Travaille du sol au treuil. Voir video : <http://www.youtube.com/watch?v=3hs26qioM2g>

Vinification : Récolte manuelle en petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un presseur pneumatique. Pas de débordage. Fermentation en fûts (600 l et 350l) de 4 vins. 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 24 mois. Pas de fut neuf.

Quantité produite : 3300 bouteilles

Note de dégustation : robe jaune pâle, nez pur et élégant de fleur de vigne et de noisettes grillées. En bouche beaucoup de subtilité, de finesse, de la densité, de la fraîcheur et de classe, belle minéralité en finale.

Possibilité d'évolution : A boire entre 2027 et 2034

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

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)

Criots Batard Montrachet 2012 : 96-98

Saint Aubin 1er Cru En Remilly 2012 : 92-94 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

Alen Meadows note les 2015 : Bourgogne 86-88 . Saint Aubin La Princesse 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

WA : 2017 Domaine Hubert & Olivier Lamy • Saint-Aubin 1er Cru Derrière Chez Edouard Haut Densité

rating: (94 - 96)Reviewed by: [William Kelley](#)

The 2017 Saint-Aubin 1er Cru Derrière Chez Edouard Haut Densité is another magical cuvée from Lamy. When I tasted it, its bouquet of green orchard fruit, white flowers and oyster shells wasn't yet fully formed, but on the palate, this medium to full-bodied wine's extraordinary quality was already fully apparent. Deep, tight-knit but multidimensional, it's extraordinarily concentrated and searingly intense, with a practically interminable finish and a pronouncedly saline quality that's quite distinct from the more chalky high density bottling of Puligny Tremblots. This is a wine that entirely transcends expectations and which entirely justifies the ardent pursuit I'm sure it will receive.

Wine advocate -**Rated 94-96/100**, Saint Aubin, Derriere chez Edouard, 1er cru, Haute Densite, White 2018

Vinous -**Rated 93-95/100**, Saint Aubin, Derriere chez Edouard, Haute Densite, 1er cru, White 2018

Allen Meadows -**Rated 91-94/100**, Saint Aubin, Derriere chez Edouard, Haute Densite, 1er cru, White 2018

Wine advocate -**Rated 95+/100**, Saint Aubin, Derriere chez Edouard, 1er cru, Haute Densite, White 2018

Burgundy report 2019 St.Aubin 1er Derrière Chez Eduard Haute Densité Une largeur, une largeur profonde d'agrumes à base minérale. Plus de bouche, moins sucrée, plus de style pamplemousse ici. Bien sûr, une finition délicieuse, vraiment saline et juteuse.

Wine advocate -**Rated 97/100**, Saint Aubin, Derriere chez Edouard, 1er cru, Haute Densite, White 2019

The 2019 Saint-Aubin 1er Cru Derrière Chez Edouard Haute Densité is showing brilliantly, realizing all the promise it showed from barrel. Last year, I described it as "deep and electric," and I don't think I can improve on that characterization now that I'm reviewing it from bottle. Unwinding in the glass with scents of pear, citrus oil, crisp stone fruit, beeswax and freshly baked bread, it's medium to full-bodied, concentrated and tensile, with a layered mid-palate, racy acids and chalky structuring extract, concluding with a searingly mineral finish. Saint-Aubin doesn't get much better than this. Or perhaps I should write that, for the time being, it hasn't; because who knows what Lamy can do next?