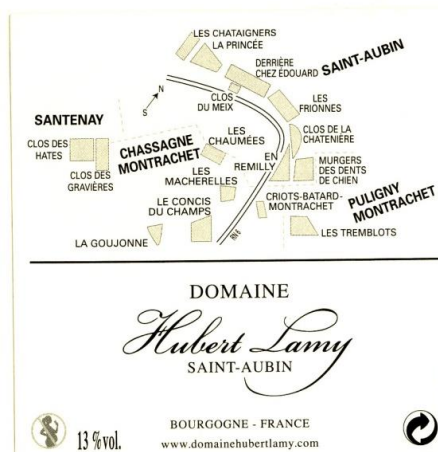
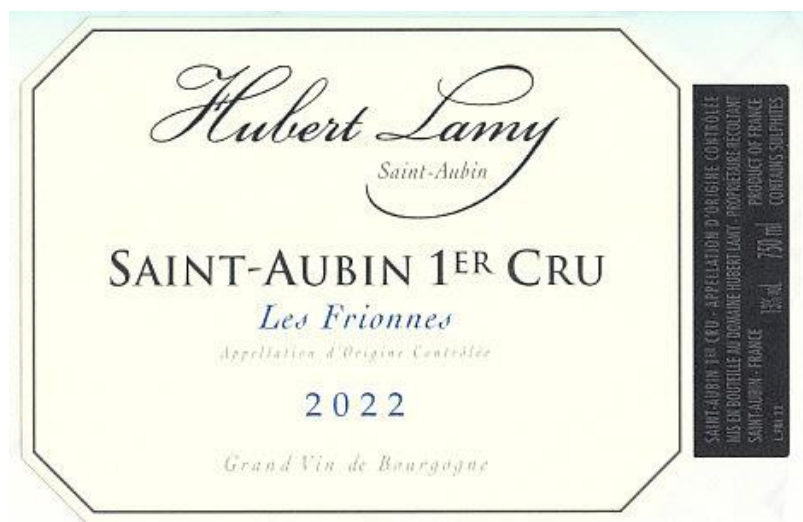




Région / Zone de production : Saint Aubin - Côte d'Or - Bourgogne - France

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 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.

Vinificateur : Olivier LAMY Surface : 2.75 hectares Dentité : entre 11 et 14 000 pieds/ha

Géologie : Sol argilo-calcaire à dominante calcaire. Sol léger et moyennement profond (50 à 80 cm). Beaucoup de cailloux. Exposition Est-Sud-Est 25 à 35 % de pente. Altitude de 280 mètres.

Origine : Frionnes a le même origine que froid . Ce sont des terres froides qui peuvent geler au printemps

Cépage : Chardonnay Ages : Vignes de 10, 20, 30, 50 et 80 ans

Viticulture :Taille en guyot Poussard. Taille en vert aux mois de mai et août. Pas d'engrais depuis 15 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 naturel, 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 presseoir pneumatique. Pas de débourage. 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 vins). Contrôle des températures en fûts. Fermentation très longue : 90 jours.

Elevage du vin : La cave est froide d'où une évolution très lente des vins. FML en fûts. Soutirés au mois d'août.. Collés à la caséine et à la bentonite si besoins. Filtration légère au kieselgur. Mise en bouteille (par gravité) après 24 mois.

Quantité produite : 13 300 bouteilles

Note de dégustation :robe pâle or vert, nez pur et élégant de fleur de vigne et de noisettes grillées. En bouche beaucoup de subtilité, de finesse, de fraîcheur et de classe. Final salivante et minéral .

Possibilité d'évolution : A boire entre 2026 et 2031

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) 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 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

WA : 2017 Domaine Hubert & Olivier Lamy • Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes

Rating: (90 - 92)

The 2017 Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes unfurls with notes of sweet citrus, grapefruit pith and crushed chalk, followed by a medium-bodied, tangy and mineral palate with a chalky, mouthwatering finish. Vibrant and focused, it will be well worth seeking out.

Wine advocate -Rated 91-93/100, Saint Aubin, Les Frionnes, 1er cru, White 2018

Vinous -Rated 91-93/100, Saint Aubin, Les Frionnes, 1er cru, White 2018

Jasper Morris Rated 90-92/100, Saint Aubin, Les Frionnes, 1er cru, White 2018

Jancis Robison -Rated 16/20, Saint Aubin, Les Frionnes, 1er cru, White 2018

Allen Meadows – 90-92/100, Saint Aubin, Les Frionnes, 1er cru, White 2018

Jancis robinson . Frionnes 2019 Cask sample. Real wild flowers and biodynamic quality on the nose. Distinctive without any sweetness. Very pure and distinctive. A good bet for ageing.

Wine advocate -Rated (91-93)+/100, Saint Aubin, Les Frionnes, 1er cru, White 2019

Burgundy report 2019 Saint Aubin 1er les Frionnes Vignes de 80 et 9 ans. Un nez net et frais. Énergie fraîche très tonique ici - vin juteux. Ooh, une finition vraiment juteuse aussi.

Wine advocate -Rated 93+/100, Saint Aubin, Les Frionnes, 1er cru, White 2019

The 2019 Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes is strikingly good. Mingling aromas of pear, lemon oil, white flowers, citrus zest and freshly baked bread in an inviting mélange, it's medium to full-bodied, deep and layered, with an impressive mid-palate plenitude, racy acids and a long, chalky finish. It's the best Frionnes I've ever tasted from Lamy.