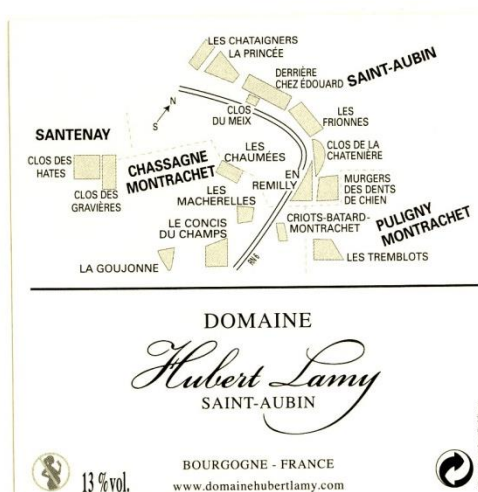




Région / Zone de production : Chassagne-Montrachet - Côte d'Or - Bourgogne – France.

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. Vinificateur : Olivier LAMY.

Géologie : Sol argileux et profond. Exposition Est-Sud-Est. Surface : 1.05 Hectares. Cépage : Pinot Noir. Ages : planté en 1950 5 % de pente. Altitude de 220 mètres. Densité de plantation : 11 000 pieds / ha

Origine : Cette parcelle a pu appartenir à la famille goujon ou être exploiter par elle.

Viticulture : Taille en Guyot et cordon de Royat (pour avoir des raisins plus petits). Tailles 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 (1.5 mètre) pour une plus grande surface foliaire et pour aérer les grappes. Le sol est labouré environ 4 fois par an. 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).

Vinification : Récolte manuelle en bacs ou en caisses. Raisins triés puis éraflés à 30 % et 70 % de vendange entière. Fermentation et macération durant environ 20 jours. Des pigeages et des remontages sont faits deux fois par jour. Pas de Chaptalisation. Vins mis en fûts (Vosges et Allier, 20 % neufs et fûts 1, 2 vins), car il ne faut pas que le bois domine le vin.

Elevage du vin : La cave est froide d'où une évolution très lente des vins. FML en fûts. Soutirés au mois d'octobre. Les vins sont collés à l'oeuf. Mise en bouteilles (par gravité) après 24 mois d'élevage.

Quantité produite : 6300 bouteilles.

Dégustation : Belle couleur rubis foncée. Nez de fruits noir, florale et végétale noble apportant de la fraîcheur. Bouche riche et gras avec des tannins murs.

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 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 • Chassagne-Montrachet La Goujonne

Rating: (88 - 90)

From seventy-year-old vines, the 2017 Chassagne-Montrachet La Goujonne bursts from the glass with a perfumed bouquet of crunchy red fruits and flowers. On the palate, the wine is medium-bodied, succulent and flavorful, with a light structuring chassis of youthfully chewy tannin and a mouthwatering finish.

Wine advocate -**Rated 90-92/100**, chassagne Montrachet La Goujonne, red 2018

Burgundy report 2019 Chassagne-Montrachet Clos de la Goujonne Issu de vignes de 65 ans. Aura 2 ans d'élévation
Un nez large et intensément baies. Tanin structuré légèrement velu. De plus en plus large et plus large, long, appétissant. Tient bien, légèrement chocolaté.

Wine advocate -**Rated 89-91/100**, chassagne Montrachet La Goujonne, red 2019

Wine advocate -**Rated 90/100**, chassagne Montrachet La Goujonne, red 2019

The 2019 Chassagne-Montrachet La Goujonne has turned out beautifully in bottle, wafting from the glass with aromas of raspberries and plums mingled with warm spices, rose petals and orange rind. Medium to full-bodied, lively and charming, with a sweet core of fruit, powdery tannins and a long, saline finish, it's well worth seeking out, even if Lamy's whites tend to command all the attention.