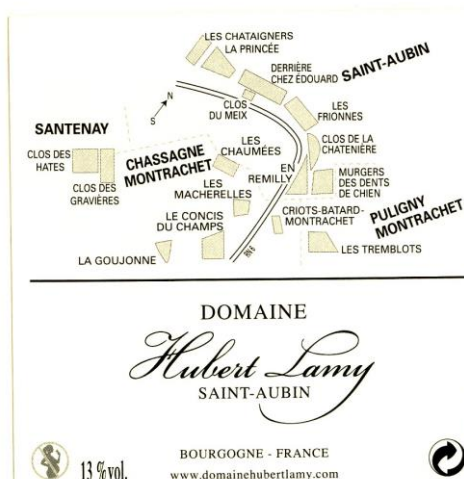
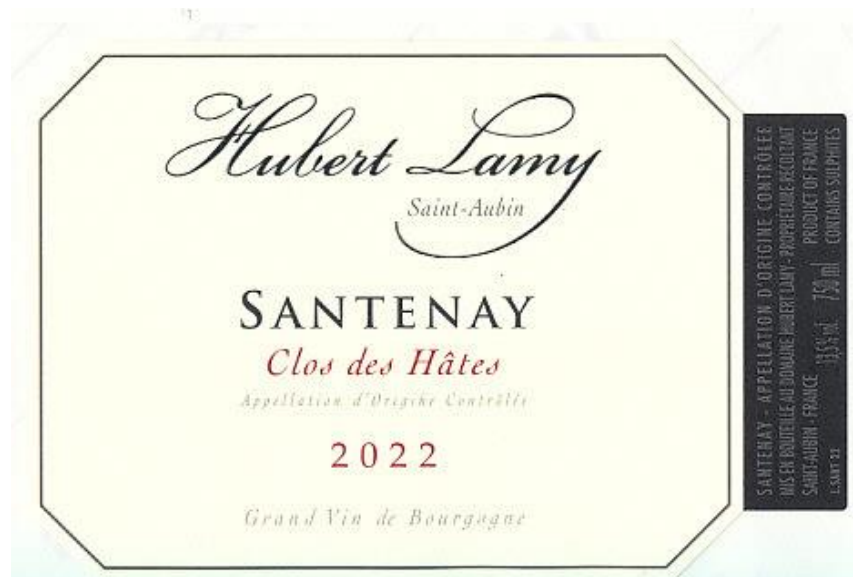




Région / Zone de production : Santenay - Côte d'Or - Bourgogne - France

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 17 ha dont 9 ha en premiers crus sur les communes de Saint-Aubin, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Santenay.

Surface : 0.66 Hectares -

Âges : plantée en 1999 et 2006

Vinificateur : Olivier LAMY

Géologie : Sol argileux et profond. Exposition Sud-Est.

Altitude de 260 mètres.

Pente : 5 %

Cépage : Pinot Noir en sélection massale sur porte grêffe pas vigoureux

Densité de plantation : 14 000 pieds / ha

Origine du nom : Une Hâte en ancien français est une mesure agraire.

Viticulture : Porte-greffe pas vigoureux : riparia. Sélection massale peu productive. Taille en cordon de royat, Guyot et gobelet. Tailles en vert aux mois de mai. Pas d'engrais depuis 10 ans mais des amendements à base de compost organique bio sont apportés. Palissage haut (1.4 mètres) pour une plus grande surface foliaire et pour aérer les grappes.

Tout le domaine est en lutte raisonnée (traitement avec des faibles doses de produits naturels, 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 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 de 1er et 2e 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 de Septembre. Les vins ne sont pas collés. Mise en bouteille (par gravité) après 24 mois d'élevage.

Quantité produite : 4200 bouteilles

Dégustation : Belle couleur rubis foncée. Nez de fruits noirs et frais. Bouche riche et grasse avec des tannins mûrs

Possibilité d'évolution : À boire entre 2026 et 2035

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 Côte." "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 • Santenay Clos des Hâtes**

Rating: (89 - 91)

The 2017 Santenay Clos des Hâtes displays a sweet bouquet of wild berries, espresso roast and rich soil tones, followed by a medium to full-bodied and nicely concentrated palate, its fine chalky tannins largely concealed behind succulent fruit.

Wine advocate - **Rated 90-92/100**, Santenay, Clos des Hates, Red 2018

Vinous - **Rated 85-87/100**, Santenay, Clos des Hates, Red 2018

Jasper Morris - **Rated 88-90/100**, Santenay, Clos des Hates, Red 2018

Wine advocate - **Rated 90+/100**, Santenay, Clos des Hates, Red 2019

Aromas of raspberries, plums, sweet soil tones and orange rind preface Lamy's 2019 Santenay Clos des Hâtes, a medium to full-bodied, lively wine with a pretty core of fruit, powdery tannins and a long, spicy finish. A touch more reserved out of the gates than its Chassagne-Montrachet counterpart in red, it will merit at least a few years' patience.