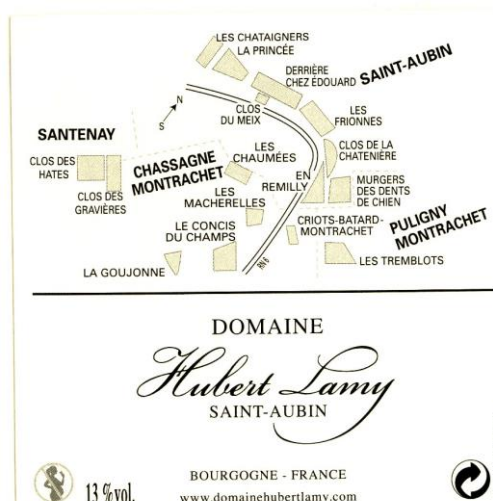
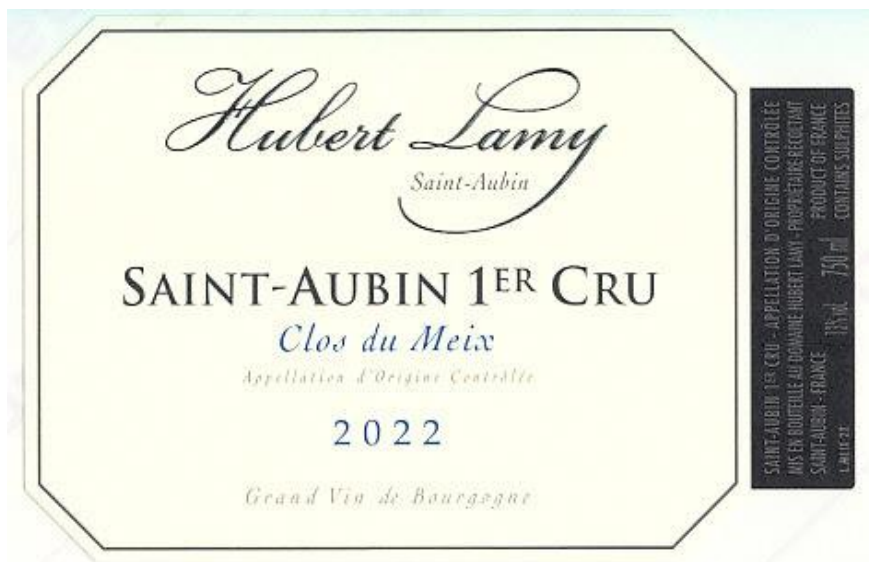




Région / Zone de production : Saint-Aubin - Côte d'Or - Bourgogne - France

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

Orientation : Sud-Est Densité de plantation : 14 000 pieds / ha

Surface : 0.70 hectares

Altitude : 300 metres

pente : 30 %

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

Cépage : Chardonnay

Ages : Vignes plantée en 1985 et 1995

Viticulture :Taille en guyot poussard. Tailles en vert aux mois de mai et août. Pas d'engrais depuis la plantation mais des amendements à base de compost organique sont apportés. Rendement contrôlé par pied. Palissage haut (1.5 mètre) pour une plus grande surface foliaire. Le sol est labouré environ 4 fois par an. 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).

Vinification : Récolte manuelle en bacs ou en petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un pressoir pneumatique. Débourbage statique. Pas de levurage et pas d'enzymage. Chaptalisation raisonnée si nécessaire Fermentation en fûts (350 l) et demi muids (600l) (Vosges Allier et Tronçais ... , 0 % neufs et fûts de 1 à 15 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 nécessaire . Filtration légère au kieselgur. Mise en bouteille (par gravité) après 24 mois.

Quantité produite : 4900 bouteilles

Note de dégustation : robe pâle or vert, nez pur et élégant de fleur de vigne et de noisettes grillées, fruits murs et frais . En bouche beaucoup de subtilité, de finesse, début de bouche gras final fraîche 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 Clos du Meix**

Rating: (90 - 92)

This rocky, southeasterly exposed site has produced a wine for purists in the 2017 Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix, a tensile wine that offers up aromas of lime, tart green orchard fruit and white flowers. On the palate, it's medium to full-bodied, satiny and layered, with a firm, tight-knit core, tangy acids and chewy extract.

Wine advocate -**Rated 90-92/100**, Saint Aubin, Clos des Meix, 1er cru, White 2018

Vinous --**Rated 90-92/100**, Saint Aubin, Clos des Meix, 1er Cru, White 2018

Jasper Morris -**Rated 89-91/100**, Saint Aubin, Clos des Meix, 1er cru, White 2018

Allen Meadows --**Rated 90-92/100**, Saint Aubin, Clos des Meix, 1er Cru, White 2018

Wine advocate --**Rated 90-92/100**, Saint Aubin, Clos des Meix, 1er cru, White 2019

Burgundy report 2019 St.Aubin 1er Clos du Meix Distance de plantation de 0,7 mètre ici - soit une densité de plantation de 14000 / ha. Des vignes situées en contrebas de l'église. Une profondeur plus réfléchie mais fine d'agrumes mûrs - toujours avec de la fraîcheur. Moins sucré mais vraiment rassasiant, en constante évolution, plus d'agrumes infusés de minéraux ici. Structurel et tellement long...

Wine advocate --**Rated 92/100**, Saint Aubin, Clos des Meix, 1er cru, White 2019

Unwinding in the glass with aromas of crisp orchard fruit, smoke, toasted nuts and a deft touch of youthful reduction, the 2019 Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix is medium to full-bodied, bright and saline, with a taut core of fruit and a mineral profile, concluding with a long, floral finish.