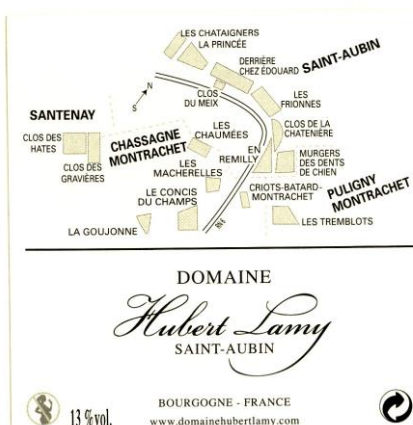
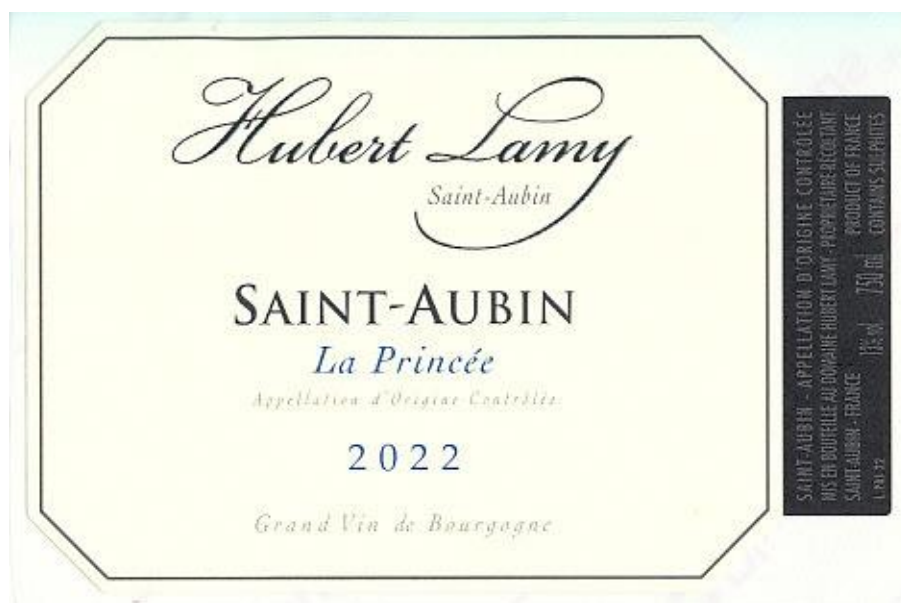




Région / Zone de production : Saint-Aubin - Côte d'Or - Bourgogne - France

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 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

Cépage : Chardonnay.

Géologie : Sol argilo-calcaire à dominante calcaire. cailloux.

Sol léger, peu profond (10 à 30 cm ) avec beaucoup de

Exposition plein Sud ou Sud-Est.

Surface : 3.0 hectares en 10 parcelles.

Âges : en moyenne 25 ans ( de 5 ans à 40 ans )

Densité de plantation : de 10 à 14 000 pieds / ha

Altitude : de 280 à 360 mètres

Pente : de 20 à 35 %

Viticulture : Taille en guyot Poussard. Tailles en vert aux mois de mai et août. Densité de plantation haute . Pas d'engrais depuis 20 ans mais des amendements à base de compost organique sont apportés. Rendement faible . Palissage haut (1.5 mètre ) pour une plus grande surface foliaire. 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). Le sol est labouré environ 3 fois par an.

Vinification : Récolte manuelle en bacs ou en petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un presseur 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 2 à 10 ans ...). 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.

Quantité produite : 18600 bouteilles.

Note de dégustation : Robe jaune-vert. Nez fin et subtil s'épanouissant sur des arômes minéraux rehaussés de notes d'agrumes frais et floral. Bouche d'une grande classe à la texture minérale. Equilibre remarquable . Finale d'une belle longueur minérale et d'une extrême finesse.

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 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 Criots Batard Montrachet 2012 : 96-98 Saint Aubin 1er Cru En Remilly 2012 : 92-94 [burgundy-report.com](http://burgundy-report.com) : DCEHD I think you could easily be persuaded that this is a very good Chevalier!*

*Nouvelles notes des vins du Domaine Hubert LAMY Review by Neal Martine Robert Parker.com # , #210 (Dec 2013) Criots Batard Montrachet 2012 : 96-98 Saint Aubin 1er Cru En Remilly 2012 : 92-94 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 Santenay Clos des Gravières rouge 2012 : 90-92 ...*

*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*

## **WA2017 Domaine Hubert & Olivier Lamy • Saint-Aubin La Princée**

*The 2017 Saint-Aubin La Princée is very pretty, displaying notes of pear, white flowers, citrus oil and a subtle touch of anise. On the palate, the wine is medium-bodied, tangy and elegantly textural, with excellent length on the precise finish.*

Wine advocate - **Rated 89-91/100**, Saint Aubin, La pincée cru, White 2018

Allen Meadows – 88-90 , Saint Aubin, La pincée cru, White 2018

**Burgundy report 2019 St.Aubin La Princée** 10 parcelles différentes de multiples expositions et âges de vigne.

*Une fraîcheur plus agrume vous accueille ici. Large, plus ouvert, plus incisif et plus appétissant d'agrumes. Bouillonnant de saveur et ce baiser final tannique. Bravo encore*

Wine advocate - **Rated 90/100**, Saint Aubin, La pincée cru, White 2019

*Aromas of pear, freshly baked bread, lemon oil and bread dough introduce Lamy's 2019 Saint-Aubin La Princée, a medium to full-bodied, layered and incisive wine built around a racy spine of acidity and chalky extract. Concluding with a saline finish, this has turned out beautifully.*