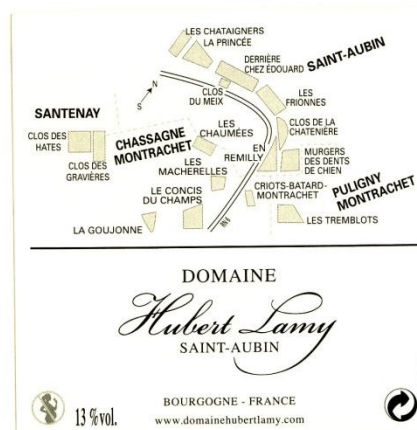




Région / Zone de production : Puligny Montrachet - Côte d'Or - Bourgogne - France

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

Cépage : sélection massale de Chardonnay

Âges : 1930 et 1970

Surface des parcelles : 0.9 Hectares

Exposition Est. Densité de plantation : de 11 000 à 22 000 pieds / ha

Géologie : Sol argilo-calcaire. Sol assez profond.

Altitude de 230 mètres.

Pente : 1 %

Origine du nom : Des trembles devaient pousser là. Ce sont des arbres à écorce lisse et à tige droite, dont les feuilles frissonnent au moindre souffle.

Viticulture : Taille en guyot Poussard. Tailles en vert aux mois de mai et août. Pas d'engrais depuis 16 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 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 petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un pressoir pneumatique. Pas de débourage. Chaptalisation raisonnée si besoin. Fermentation en fûts (350 l) et demi muids (600 l) (Vosges, Allier et Tronçais, 0 % neufs et fûts de 1 à 15 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 : 6400 bouteilles

Note de dégustation : Robe jaune vert. brillant. Nez fin de fruits blanc acidulé, agrume rehaussé de notes de fruits secs. Bouche longue, fraîche et minérale.

Possibilité d'évolution : A boire entre 2027 et 2033

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!

Allen 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 • Puligny-Montrachet Les Tremblots

Rating: (89 - 91)

The 2017 Puligny-Montrachet Les Tremblots offers up aromas of lime zest, lemon oil, white flowers and crushed chalk, followed by a medium-bodied, chalky and tensile palate that's bright and mouthwatering, structured around considerable dry extract.

Wine advocate -**Rated 91-93/100**, Puligny Montrachet, Les Tremblots, 2018

Vinous **Rated 90-92/100**, Puligny Montrachet, Les Tremblots, White, 2018

Jasper Morris -**Rated 90-93/100**, Puligny Montrachet, Les Tremblots, White, 2018

Jancis Robinson -**Rated 17+/20**, Puligny Montrachet, Les Tremblots, White, 2018

Allen Meadows **Rated 89-92/100**, Puligny Montrachet, Les Tremblots, White, 2018

Wine advocate -**Rated 90-93/100**, Puligny Montrachet, Les Tremblots, 2019

Burgundy report 2019 Puligny-Montrachet Les Tremblots *Un assemblage de fruits de 40 ans et 70 ans - plus de 40 ans... Non soutiré car le malo fini tardivement . Réducteur mais complexe. Une telle énergie vibrante mais c'est en partie le gaz retenu. Longue ligne directe de saveur de finition de type laser - ce sera génial.*