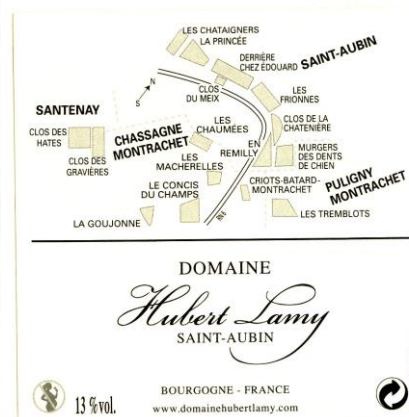




Région / Zone de production : Saint-Aubin - Côte d'Or - Bourgogne - France

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

Cépage : Chardonnay

Ages : 1989

Pente : 5 à 30 %

Surface des parcelles : 1.9 Hectares

Exposition : Sud.

Densité de plantation : de 11 à 14 000 pieds / ha

Géologie : Sol calcaire. Sol peu profond (10 cm). Beaucoup de cailloux.

Altitude : de 260 / 320 mètres.

Histoire : En Remilly est un climat qui se situe à quelques mètres des grands Crus « Chevalier Montrachet ». Il y a 40 ans, le climat En Remilly était un champ de cailloux inexploitable. Cinq des vingt deux hectares qui composent le climat étaient plantés. La commune de Saint-Aubin qui était propriétaire de 10 hectares non plantés, les a loués pour 40 ans aux viticulteurs désireux de faire les travaux d'aménagement et de plantation. Des machines ont broyé les cailloux et Hubert Lamy a planté 20 000 plants de chardonnay en 1989.

Origine du nom : Une villa Gallo Romaine aurait donné son nom à ce climat

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 (1.4 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 débordage. Chaptalisation raisonnée si besoin. Fermentation en fûts (300 l) et demi muids (600 l) (Vosges, Allier et Tronçais, 0% neufs et fûts de 1 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 : 8800 bouteilles

Note de dégustation : Robe jaune-vert. Nez fin et subtil s'épanouissant sur des arômes minéraux rehaussés de notes d'agrumes frais. 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 : À boire entre 2026 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!

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 chateniére 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 chateniére 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 1er Cru En Remilly

Rating: (91 - 93)

Aromas of white flowers, lime cordial and ripe citrus fruit introduce the 2017 Saint-Aubin 1er Cru En Remilly, a medium to full-bodied, ample and layered wine with a tensile, tight-knit core, chewy extract, tangy acids and a stony finish. The wine's mid-palate volume is classic Remilly but it's as controlled and precise as all Lamy's wines.

Wine advocate -**Rated 92-94/100**, Saint Aubin, En Remilly, 1er cru, White 2018

Vinous --**Rated 92-94/100**, Saint Aubin, En Remilly, 1er cru, White 2018

Jasper Morris -**Rated 91-93/100**, Saint Aubin, En Remilly, 1er cru, White 2018

Decanter -**Rated 94/100**, Saint Aubin, En Remilly, 1er cru, White 2018

Allen Meadows – **Rated 90-93/100**, Saint Aubin, En Remilly, 1er cru, White 2018

Wine advocate -**Rated 92-94/100**, Saint Aubin, En Remilly, 1er cru, White 2019

Bourgundy Report 2019 St.Aubin 1er En Remilly À partir de deux parcelles.

Oui - le nez le plus impressionnant de tous ceux-ci jusqu'à présent - complexe, un bol frais d'invitation d'agrumes. Plus calme en bouche mais intense et appétissant - vraiment une intensité de saveur croissante à partir de cette concentration - cela pourrait être génial.

Wine advocate -**Rated 94/100**, Saint Aubin, En Remilly, 1er cru, White 2019

The 2019 Saint-Aubin 1er Cru En Remilly unwinds in the glass to reveal aromas of crisp stone fruit, fresh bread, dried white flowers and wet stones, framed by a discreet touch of youthful reduction. Medium to full-bodied and ample yet chiseled, it's taut and mineral, with deep reserves of concentration and a long, saline finish.