



**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. 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 :** Pinot Noir

30 % de pente.

Altitude de 320 mètres.

**Surface :** 1 Hectares

**Agés :** Vignes de 50 et 60 ans

**Densité :** 11 000 pieds/ha

**Origine :** Les vignes sont plantées sur un coteau derrière la maison de la famille Edouard. La famille EDOUARD habitait il y a un siècle devant ces vignes.

**Géologie :** Sol argilo-calcaire à dominante calcaire. Sol léger. Beaucoup de cailloux. Exposition Est-Sud-Est

**Viticulture :** Taille en cordon de Royat (pour avoir des raisins plus petits). Taille en vert aux mois de mai et août. Pas d'engrais depuis 10 ans mais des amendements à base de compost organique sont apportés. Enherbement du milieu du rang, plus travaille du sol sous les pieds. Rendement faible . Palissage haut (1.4 mètre ) pour une plus grande surface foliaire. Tout le domaine est 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 4 fois par an.

**Vinification :** Récolte manuelle en bacs ou en caisses. Raisins triés puis éraflés à 100 %. Fermentation et macération durant environ 20 jours. Des pigeages et des remontages sont faits deux fois par jour. Pas de levurage. Peu de Chaptalisation. Vins mis en fûts (Vosges et Allier, 35 % neufs et fûts 1, 2 ans).

**Elevage du vin :** La cave est froide d'où une évolution très lente des vins. FML en fûts. Soutirés au mois de octobre ( les vins sont poussés avec de l'air comprimé donc jamais pompés). Les vins sont collés à l'oëuf. Mise en bouteille ( par gravité ) après 17 mois d'élevage.

**Quantité produite :** 375 Caisses de 12 bouteilles

**Note de dégustation :** Robe bigarreau noir de belle intensité et de grande profondeur. Nez fin dévoilant des arômes de raisin mûr, de gelée de cassis et de mûre sauvage, rehaussés par un boisé noble. Bouche pure, suave et fondue, se développant sur des tanins gras et denses, mêlés à une matière concentrée. Finale longue et équilibrée.

**Possibilité d'évolution :** A boire entre 2015 et 2022

**Référence :**

- [Gault et Millau 2006](#) : Le domaine est devenu une véritable valeur sûre
- [Bourgogne Aujourd'hui](#) : \*\*\* : les meilleurs domaine de Bourgogne
- [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 vert des meilleurs vins de France](#) : \*\* : [producteur de très grands vins](#)
- [PARKER](#) 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!