



DOMAINE
Hubert Lamy
SAINT-AUBIN

Atelier Analytique

*Présenté par:
Philippe Richer & Sandra
Bellemare*

*Académie du Vin de
l'Outaouais*

Juin 2026

Historique

Hubert LAMY, après avoir travaillé de nombreuses années avec son père, crée en 1973 le Domaine Hubert Lamy. Ce Domaine ne comptait à l'époque que quelques hectares, principalement des appellations régionales.

Le Domaine s'est fortement développé à partir des années 1990 :

-de nouvelles vignes ont été achetées ou louées : Saint-Aubin 1er Cru "Clos de la La Chatenière", "Derrière chez Edouard", "Murgers des Dents de Chien", "Clos du Meix", Santenay "Clos de Hâtes", Santenay 1er "Cru Clos des Gravières", Chassagne Montrachet 1er Cru "Les Chaumées".

-de nouvelles plantations ont été effectuées sur des terrains alors vierges : Saint-Aubin 1er cru "En Remilly";

-des parcelles anciennement plantées en Pinot Noir ont été replantées en Chardonnay : un choix fait par Hubert LAMY, pour qui ces terrains étaient plus adaptés à ce cépage (Saint-Aubin "La Princée", Saint-Aubin 1er Cru "Derrière chez Edouard", Chassagne-Montrachet Le Concis du Champs)

Olivier LAMY, après des études de vinification et de Viticulture et Commercialisation du Vin ponctuées de nombreux stages en France et à l'étranger, rejoint son père en 1995. Il apporte des idées nouvelles qu'il expérimente tant à la vigne qu'à la cuverie, Hubert LAMY étant le garant des traditions.

Karine a rejoint Olivier en 2005 pour s'occuper des parties administrative et commerciale.

Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 18.5 hectares dont 85% en Chardonnay et 15% en Pinot Noir :

- 20 appellations

- 100 000 bouteilles par an

- des vins dans 33 pays du monde

Les vins en dégustation...

Millésime	Appellation	Lieu-Dit
2022	Chassagne-Montrachet	Le Concis du Champs
2022	Puligny-Montrachet	Les Tremblots
2022	Santenay Premier Cru	Clos des Gravières
2022	Saint-Aubin	La Princée
2022	Saint-Aubin Premier Cru	Les Frionnes
2011	Saint-Aubin Premier Cru	Clos du Meix
2022	Saint-Aubin Premier Cru	Clos du Meix
2014	Saint-Aubin Premier Cru	Derrière Chez Édouard
2018	Saint-Aubin Premier Cru	Derrière Chez Édouard
2021	Saint-Aubin Premier Cru	Derrière Chez Édouard
2022	Saint-Aubin Premier Cru	Derrière Chez Édouard

Chassagne Montrachet - Concis du Champ: 2022

Vinificateur : Olivier LAMY

Géologie : Sol argileux et profond.

Cépage : Chardonnay.

Pente : 5 %

Exposition Est-Sud-Est.

Âges : plantée en 2005-2010- 2016.

altitude : 225 mètres

Surface : 0.93 Hectares.

Densité : 14 000 pieds/ha

Origine du nom : Désigne un verger clos entouré d'une haies

Viticulture : Taille en guyot Poussard. Tailles en vert aux mois de mai . 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 traité avec des faibles doses de produits naturel, 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 4 fois par an.

Vinification : Récolte manuelle en bacs ou en petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un pressoir pneumatique .Pas de débourbage. Chaptalisation raisonnée si besoin. Fermentation en fûts (300 l) et demi muits (600l) (Vosges ,Allier et Tronçais , 0 % neufs et fûts de 1 à 9 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

Puligny Montrachet - Les Tremblots: 2022

Vinificateur : Olivier LAMY

Cépage : selection 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 presseur pneumatique. Pas de débordage. Chaptalisation raisonnée si besoin. Fermentation en fûts (350 l) et demi muids (600l) (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

Santenay 1er Cru - Clos des Gravières: 2022

Vinificateur : Olivier LAMY

Surface : 0.38 Hectares

Densité : 12 000 pieds / ha

Géologie : Sol argilo-calcaire. Sol peu profond.

Exposition Est.

Altitude : 275 mètres

Cépage : Chardonnay

Ages : 1968 et 2011

Pente : 30 %

Origine du nom Gravières : ce grand climat doit son nom au fait qu'il se trouve dans un endroit riche en graviers, galets et sables calcaires.

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 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 4 fois par an.

Vinification : Récolte manuelle en bacs ou en petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un presseur pneumatique. Pas de débourbage. Chaptalisation raisonnée si besoin. Fermentation en fûts (350 l) et demi muids (600l) (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 : 3000 bouteilles

Saint Aubin - La Princée: 2022

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 a 14 000 pieds / ha

Altitude : de 280 a 360 mètres

Pente : de 20 a 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 naturel, souffre 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 pressoir 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 a 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.

Saint Aubin 1er Cru - Les Frionnes: 2022

Vinificateur : Olivier LAMY Surface : 2.75 hectares Densité : entre 11 et 14 000 pieds/ha

Géologie : Sol argilo-calcaire à dominante calcaire. Sol léger et moyennement profond (50 à 80 cm). Beaucoup de cailloux. Exposition Est-Sud-Est 25 à 35 % de pente. Altitude de 280 mètres.

Origine : Frionnes a la même origine que froid . Ce sont des terres froides qui peuvent geler au printemps

Cépage : Chardonnay Ages : Vignes de 10, 20, 30, 50 et 80 ans

Viticulture : Taille en guyot Poussard. Taille en vert aux mois de mai et août. Pas d'engrais depuis 15 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 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 4 fois par an.

Vinification : Récolte manuelle en bacs ou en petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un pressoir pneumatique. Pas de débourbage. Chaptalisation raisonnée si besoin. Fermentation en fûts (350 l) et demi muids (600l) (Vosges Allier et Tronçais ... , 0% neufs et fûts de 1 à 10 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 besoins. Filtration légère au kieselgur. Mise en bouteille (par gravité) après 2 mois.

Quantité produite : 13 300 bouteilles

Saint Aubin 1er Cru - Clos du Meix: 2011, 22

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 presseur pneumatique. Débourbage statique. Pas de levurage et pas d'enzymage. Chaptalisation raisonnée si nécessaire Fermentation en fûts (300 l) et demi muids (600l) (Vosges Allier et Tronçais ... , 0 % neufs et fûts de 1 à 9 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 (les vins sont poussés avec de l'air comprimé donc jamais pompés). Collés à la caséine et à la bentonite si nécessaire . Filtration légère au kieselgur. Mise en bouteille (par gravité) après 24 mois.*

Quantité produite : 430 Caisnes de 12 bouteilles

Saint Aubin 1er Cru - Derrière chez Édouard: 2014, 18, 21, 22

Vinificateur : Olivier LAMY Surface : 1.70 hectares Densité : 14 000 pieds / ha

Origine : Les vignes sont plantées sur un coteau derrière la maison de la famille Edouard

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

Cépage : Chardonnay Ages : Vignes de 1985, 2001 et 1990 30 % de pente. Altitude de 320 mètres.

Viticulture : *Taille en guyot Poussard. 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. Rendement faible . Palissage haut (1.4 mètre) pour une plus grande surface foliaire. Tout le domaine est traité avec des faibles doses de produits naturel, 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 4 fois par an.*

Vinification : *Récolte manuelle en bacs ou en petites caisses. Raisins pressés très doucement avec un pressoir pneumatique. Débourbage statique. Chaptalisation raisonnée. Fermentation en fûts (350 l) et demi muits (600l) (Vosges Allier et Tronçais , 0% neufs et fûts de 1, 2, 8 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. Filtration légère au kieselgur. Mise en bouteille (par gravité) après 24 mois.*

Quantité produite : 5156 bouteilles