

Hubert Lamy

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Saint-Aubin



CHASSAGNE-MONTRACHET LE CONCIS DU CHAMP BLANC

100% Chardonnay

Zona di produzione: Chassagne-Montrachet

Terreno: parte bassa del pendio, a sud-est del village, terreno argilloso profondo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice, leggera decantazione, lunga fermentazione

Affinamento: invecchiato per 12 mesi in botti da 300L e 600L (0-5% di rovere nuovo), 6-12 mesi in vasca, eventualmente filtrato o chiarificato

Colore: giallo paglierino

Profumo: .

Sapore: .

Grado Alcolico: 13% vol

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Hubert Lamy
Saint-Aubin

Proprietà / Fondatori Karine e Olivier Lamy / Hubert Lamy

Inizio Attività 1973

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 18,5

Bottiglie prodotte 100.000



Discendente da una famiglia che fin dal 1640 ha coltivato la vite, Hubert Lamy dopo aver lavorato per qualche anno con il padre nel 1973 decide di dar vita ad un suo Domaine, all'epoca costituito da 8 ettari perlopiù di Aoc Régionales. È solo con gli anni '90 che il Domaine si sviluppa prima con nuovi impianti su aree vergini e poi con il cambio da pinot nero a chardonnay su molte vigne, visti i suoli essenzialmente calcarei dove erano inizialmente piantate. La proprietà conta oggi 18,5 ettari divisi su 20 parcelle, all'85% coltivate a chardonnay ed il restante a Pinot Nero. Nel 1995 Olivier Lamy raggiunge il padre, dopo aver terminato gli studi in enologia e dopo alcune esperienze all'estero, apportando nuove idee sia in vigna che in cantina (rinnovata ed ampliata nel 2003) e contribuendo in modo decisivo alla crescita ed allo sviluppo del Domaine. Nessun uso di prodotti di sintesi da oltre vent'anni, utilizzo di compost biologico, e grande lavoro in vigna con suoli argillo-calcarei, poco profondi con molto sasso, fanno di Olivier Lamy uno dei migliori interpreti del terroir di Saint-Aubin.