

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2014



Quiconque a visité le vignoble de Givry aura remarqué l'omniprésence des clos en pierre, témoins d'un attachement très ancien à la production singulière de chacun de ces grands terroirs.

Ce Clos des Vignes Rondes, d'à peine 50 ares, fut replanté voici 35 ans environ. Il jouxte le Premier Cru En Choué, du côté du hameau de Russilly, dans la partie ouest du vignoble de Givry. Le chardonnay bénéficie ici d'une altitude assez élevée (370 mètres), d'une bonne exposition au Sud-Est sur un sol très calcaire : toutes conditions réunies pour élaborer un blanc frais, vertical et finement minéral.

Bien que classée en « village », cette cuvée parcellaire bénéficie des mêmes soins méticuleux que les deux premiers crus du Domaine, aussi bien dans la pratique culturale d'orfèvre, que dans la précision de la vinification et de l'élevage en fûts pendant 1 an, dont un tiers de fûts neufs.

Dès le premier nez, on perçoit quelle fût la recherche du vigneron : la pureté du fruit et la fraîcheur du jus, gages d'une expression juste du terroir et d'une belle capacité d'évolution du vin dans le temps. Acacia, citron, pomme granny, poire, amande fraîche, autant de notes qui se fondent harmonieusement avec de fins arômes lactiques évoquant le beurre salé et la brioche tout juste sortie du four. La bouche confirme l'impression : passée une attaque assez ample, gourmande et fruitée, le vin se retend très vite, il s'exprime dans la finesse, la fraîcheur, dans une juste tension qui révèle avec beaucoup d'élégance sa minéralité.

Déjà doté d'une belle allonge, nul doute que ce Clos des Vignes Rondes va continuer à s'épanouir dans les 5 prochaines années. Parfait avec un carpaccio de saint-jacques au cerfeuil aujourd'hui, on le goûtera avec plaisir dans 2 ou 3 ans avec une sole meunière !

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune assez pâle, reflets verts

Nez : Fin et frais : zeste de citron, acacia, pomme granny, poire, beurre salé, notes briochées, craie.

Bouche : Attaque assez ample et ronde. Milieu de bouche bien tendu, frais. Belle allonge saline, épicée.

Accords mets-vins : Terrine de poisson, carpaccio de saint-jacques au cerfeuil, colin-mayonnaise. Plus tard, une sole meunière, ou une blanquette de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques