

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Teppe des Chenèves - 2020



Nous sommes heureux de pouvoir vous faire découvrir cette nouvelle cuvée signée François Lumpp, un magnifique parcelle issu d'un terroir très calcaire de haut de coteau.

C'est au début des années 2000 que la famille Lumpp a eu l'opportunité (rare) d'acquérir une belle parcelle d'1.5 hectares environ, sur le secteur de Teppe des Chenèves, au nord du finage de Givry. Nous nous situons sur la partie haute du coteau, juste au-dessus du premier cru Les Combes. Sur ce terroir exposé au Sud-Est, les sols calcaires sont très caillouteux et drainants.

Si ce secteur était réputé pour ses vignes jusqu'à la fin du 19ème siècle, par quelques hasards de l'histoire, il est devenu par la suite une simple prairie, seulement visitée pendant de nombreuses décennies par les moutons des fermes avoisinantes. C'est donc sur ces sols « vierges » que les Lumpp ont planté chardonnay et pinot noir, à part égale.

Nous n'avons pas boudé notre plaisir en découvrant cette cuvée en octobre dernier, un concentré de charme et d'énergie, de richesse sensuelle, texturée et de fraîcheur incisive. Au premier nez, un véritable tapis de fleur semble s'ouvrir devant vous : on devine des notes d'œillet, de lilas, de fleurs d'arbres fruitiers et d'acacia.

Puis un deuxième rideau laisse apparaître de subtiles expressions de fruits blancs, poire en tête, de prune Reine-Claude, de melon et d'abricot. Le nez se fait bientôt plus miellé, on imagine la cire d'abeille, mais on devine également le pain au lait. Plus tard encore, de fines volutes transportant des épices douces et exotiques s'élèvent au-dessus du verre. On pense au curry, au colombo, à la baie de genièvre ou au paprika. C'est large et lumineux comme un horizon sur une mer radieuse. Et c'est surtout appétent en diable.

L'attaque est vive, à la fois dynamique et pourtant riche dans sa constitution. Elle est marquée par des notes imprégnées d'air maritime, parmi lesquelles l'algue, la salicorne et le sel marin se distinguent. Le milieu de bouche se fait plus rieur, avec ses saveurs un tantinet régressives et terriblement gourmandes de gaufre liégeoise et de lait chaud délicatement vanillé. Quelques notes acidulées de citron et d'épices plus vertes relèvent la structure et apportent un vrai rebond. Une finale empreinte de matière saline et pierreuse offre une belle allonge à ce doux nectar. On en redemande.

On imagine ce Givry plein et tonique sur des Saint-Jacques ou des langoustines poêlées, ou, plus tard, avec un turbot et sa sauce béarnaise.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Dans un esprit plus exotique, tentez des brochettes de porc au miel et au coing ou un curry doux de gambas au lait de coco et au combava.

Préparez-vous à accueillir comme il se doit ce nouvel invité de marque sur votre table.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Teppe des Chenèves - 2020



Dégustation et accords

Robe : Brillante, reflet doré

Nez : Floral, sensuel : œillet, lilas, fleurs d'arbres fruitiers et acacia, poire en tête, prune Reine-Claude, melon et abricot, cire d'abeille, pain au lait, curry, colombo, baie de genièvre, paprika.

Bouche : Attaque vive, dynamique mais riche. Un souffle maritime précède des notes gourmandes de gaufre liégeoise et de lait chaud vanillé. Finale saline stimulante, aux accents citronnés et d'épices vertes.

Accords mets-vins : Saint-Jacques ou des langoustines poêlées, plus tard, avec un turbot et sa sauce béarnaise. Dans un esprit plus exotique, tentez des brochettes de porc au miel et au coing ou un curry doux de gambas au lait de coco et au combava.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques