

Domaine François Lumpp - Givry Blanc - 2021



La faiblesse historique des rendements, amputés pour les chardonnays de plus de 80%, a conduit les Lumpp à imaginer cette « cuvée ronde », un vin charmeur et emblématique, regroupant les raisins des différents terroirs du Domaine, qu'ils soient classés en village ou en premier cru.

On l'a dit : le gel d'avril a fait beaucoup de dégâts, surtout sur les vignes de chardonnay qui avaient débouffé très précocement après un hiver particulièrement doux, voire chaud à certaines périodes de février et de mars. Le reste de la saison, marqué par une forte pression du mildiou, n'a pas permis d'améliorer la situation en termes de rendement. Désireux d'exprimer au mieux les qualités de ce millésime aux maturités tardives mais très expressives, à la concentration étonnante, Anne-Cécile et Pierre ont fait le choix, en accord avec leur père, d'une seule cuvée "ronde", exprimant la quintessence des terroirs du Domaine.

On y retrouve les raisins de l'emblématique Clos des Vignes Rondes et du terroir de haut de coteau, très calcaire et caillouteux, de Teppe des Chenèves. Mais aussi ceux des excellents premiers crus de Petit Marole, avec son substrat marno-calcaire, et de Crausot, davantage marqué par des sols caillouteux.

Le résultat se montre aujourd'hui particulièrement expressif, charmeur et équilibré. Le nez s'ouvre sur une note de noisette torréfiée rapidement rejointe par un cortège de fruits compotés, aux arômes cajolant : on pense à la poire et à la pomme Reinette ou Boskoop, mais aussi à la pêche blanche, à l'abricot enrobé d'une délicate touche de miel. Viennent ensuite quelques notes plus exotiques d'ananas et de goyave, complétées d'une touche anisée rafraîchissante évoquant le fenouil. Au fil de l'aération, la dimension épicée progresse, autour de stimulantes notes de poivre, de graine de moutarde et de poudre de curry. Elles se mêlent à l'énergie de l'orange et du pamplemousse et apportent en contrepoint de la douceur fruitée une belle énergie communicative.

La bouche, parfaitement cohérente, nous régale de saveurs de purée et coulis de fruits blancs, de pomelo bien mûr, de marmelade d'orange et de mandarine. Dotée d'un beau volume de fruits, elle en étonnera plus d'un par sa densité fuselée et son intensité. Jusqu'à cette finale très persistante, aux accents épicés, qui finit d'apporter une sensation de plénitude particulièrement agréable.

Un vin clairement taillé pour la table, qui devrait vous régaler pour accompagner un pot-au-feu de la mer, un sandre au beurre blanc servi avec un gratin de chou-fleur, une blanquette de lotte au safran ou un lapin à la moutarde.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

©Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry Blanc - 2021



Dégustation et accords

Nez : Expressif, charmeur et équilibré : noisette torréfiée, fruits compotés (poire, pomme Reinette ou Boskoop, pêche blanche, abricot miellé), ananas, goyave, fenouil, poivre, graine de moutarde, poudre de curry, orange, pamplemousse.

Bouche : Parfaitement cohérente, saveurs de purée et coulis de fruits blancs, de pomelo bien mûr, de marmelade d'orange et de mandarine, beau volume, densité fuselée et intensité. Finale très persistante, aux accents épicés.
Sensation de plénitude.

Accords mets-vins : Un pot-au-feu de la mer, un sandre au beurre blanc accompagné d'un gratin de chou-fleur, une blanquette de lotte au safran ou un lapin à la moutarde.



Conseils de service

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques