

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Rouge - 2021



Comme pour les blancs, les Lumpp ont décidé en 2021 d'imaginer cette cuvée « ronde », assemblant les trop faibles récoltes des 3 premiers crus Crausot, Cras Long et Petit Marole. Une idée géniale pour un vin à la fois suave et frais, d'une délicatesse infinie avec ses accents poudrés, ses tannins soyeux et ses succulentes saveurs de fruits rouges croquants.

Ici, les qualités de chaque terroir s'additionnent, dans une parfaite sensation d'harmonie. Les 60 ares de vignes du Cras Long occupent une position à mi-coteau, autour de 250 mètres d'altitude. Exposé à l'Est et au Sud-Est il est marqué par un sol très caillouteux, d'essence calcaire (les fameux calcaires de Nantoux), entrecoupés de fines bandes plus marneuses.

Du côté de Crausot, au Sud-Ouest du finage de l'appellation, du côté de Jambles, les pinots bénéficient d'un terroir aux sols très caillouteux, majoritairement composés de calcaires durs, plus ou moins altérés. Un substrat qui confère aux raisins beaucoup de finesse d'expression, avec des jus vibrants et fuselés.

Enfin, le Petit Marole, premier cru étant historiquement planté en pinot noir, se situe au cœur du finage de Givry. La vigne s'immisce dans un substrat majoritairement calcaire, entrecoupé de bords marneux et d'argiles, qui contribuent à apporter ampleur et complexité au vin. L'exposition majoritaire au levant, sur ce secteur situé à mi-coteau, permet une maturation lente et harmonieuse du pinot noir.

Au final, ce Givry 1er Cru affiche un profil résolument charmeur, dominé, au premier nez, par une intense et voluptueuse expression florale, autour de la pivoine, du lys, de l'œillet rouge ou de l'extrait de jasmin. De succulentes notes de coulis de framboise, de jus de cerise et de truffe au chocolat se marient à merveille avec quelques épices douces, autour de la cannelle, du curcuma et de la noix de muscade. Une note torréfiée de café moka s'acoquine avec une touche plus lactique de panna cotta à la framboise et de crème au cacao. Ajoutons à cela la cendre et une note sanguine : ce Givry impressionne de complexité et de charme.

La bouche se montre tout aussi harmonieuse : sur ce millésime 2021 pourtant pas facile à négocier pour les pinots, Anne-Cécile Lumpp a réussi à trouver des équilibres amples et savoureux, avec de la densité fruitée et une vraie fraîcheur, jamais végétale. La cerise, la mûre, la prune rouge et même le pruneau vous régaleront, accompagnés d'un peu de pâte de coing, d'une touche viandée et d'une note fumée évoquant le tabac.

Très expressif dès aujourd'hui, ce Givry 1er Cru vous réglera, idéalement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

après 3 à 5 ans de cave, sur un parmentier de bœuf ou de canard, des rognons de veau ou un boudin noir aux pommes accompagné d'une purée. Autre option, des œufs en meurette en entrée, suivis d'une belle entrecôte grillée. Un délice et une rareté, à ne manquer sous aucun prétexte !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Rouge - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : Charmeur, complexe : pivoine, lys, œillet rouge, extrait de jasmin, coulis de framboise, jus de cerise, truffe au chocolat, cannelle, curcuma, noix de muscade, café moka, panna cotta à la framboise, crème au cacao, cendre, note sanguine.

Bouche : Harmonieuse, équilibres amples et savoureux, densité fruitée et vraie fraîcheur, jamais végétale, cerise, mûre, prune rouge, pruneau, pâte de coing, touche viandée, note fumée évoquant le tabac.

Accords mets-vins : Sur un parmentier au de bœuf ou de canard, des rognons de veau ou un boudin noir aux pommes accompagné d'une purée. Autre option, des œufs en meurette en entrée, suivis d'une belle entrecôte grillée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16 à 17°



Caractéristiques techniques

Appellation : Givry 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : pinot noir

Culture : Principes biologiques