Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2016 - blanc



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 vinification puis l'élevage en fûts pendant 1 an, dont un petit tiers de fûts neufs.

Dès le premier nez, on perçoit quelle fût la recherche du vigneron : l'éclat et la chair gourmande 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.

Chèvrefeuille et fleur de vigne, zeste d'agrumes, pomme granny, pêche blanche, une touche de mangue fraîche, noisette, autant de notes qui se fondent harmonieusement avec de fins arômes lactiques évoquant le beurre salé. Belle harmonie en bouche : passée une attaque plutôt ronde et veloutée, le vin montre qu'il ne manque pas de peps! Jolie tension, sensation de fraîcheur, salinité affirmée introduisant une finale droite et précise, portée par de fins amers, ce Clos des Vignes Rondes joue décidément dans la cour des grands.

Déjà bien expressif et ouvert, nul doute que ce beau Givry va continuer à s'épanouir dans les 5 prochaines années. Parfait avec un carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil aujourd'hui, on le dégustera avec plaisir dans 3 ou 4 ans sur une sole meunière ou un sandre au beurre blanc !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Fin et gourmand : zeste de citron, acacia, pomme granny, poire, pêche blanche, mangue fraîche, beurre salé, noisette, craie.

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

Accords mets-vins : Terrine de poisson, carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil, colin-mayonnaise. Plus tard, une sole meunière, un sandre au beurre blanc ou une blanquette de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022-2024

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques