Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2017 - blanc



Quiconque a visité le vignoble de Givry aura remarqué l'omniprésence des clos ceints de murs 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 occidentale du vignoble de Givry. Le chardonnay bénéficie ici d'une altitude assez élevée (plus de 350 mètres) et d'une bonne exposition au Sud-Est sur un sol très calcaire : toutes conditions réunies pour élaborer un vin mûr et expressif, mais aussi vertical et finement minéral.

Bien que classée en « village », cette cuvée parcellaire profite des mêmes soins méticuleux que les deux premiers crus du Domaine, aussi bien dans la pratique culturale d'orfèvre, respectueuse des règles de l'agriculture biologique (même si François n'a jamais demandé la certification), que dans la vinification puis l'élevage en fûts pendant 1 an (avec un petit tiers de fûts neufs).

Même si l'élevage, très élégant, nécessitera quelques mois pour finir de se fondre complètement, on sent déjà, dès le premier nez, l'éclat généreux et très pur du fruit, sur des notes gourmandes de pomme, de poire au sirop et de pêche rôtie, mâtinées d'une touche stimulante évoquant le zeste de mandarine. Plus il s'aère, plus le vin se pare d'une dimension florale raffinée, sur le chèvrefeuille et les petites roses anciennes. Pain toasté, beurre tiède et une touche fumée complètent un bouquet riche et expressif.

La présence du sol se révèle pleinement en bouche : elle apporte à une matière ample et généreuse une superbe tension et ce grain minéral serré et salin qui étire le vin et stimule les papilles. La finale, longue et complexe, marie harmonieusement des saveurs de crème de fruits blancs et d'agrumes avec une touche résolument poivrée.

Notre conseil : attendez-le un ou deux ans et vous tiendrez alors le compagnon idéal pour accompagner une sole meunière, un sandre au beurre blanc, un risotto aux fruits de mer ou une blanquette de veau... Car ce Givry Clos des Vignes Rondes invite clairement à passer à table !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Généreux et gourmand : pomme, poire au sirop et pêche rôtie, zeste de mandarine, pain toasté, beurre pommade, chèvrefeuille, roses anciennes. Une touche fumée.

Bouche : Matière ample et généreuse, resserrée en milieu de bouche par un grain minéral fin et salin. Longue finale tendue et savoureuse, sur la crème de fruits blancs, les agrumes et le poivre.

Accords mets-vins : Terrine de poisson, colin-mayonnaise. Dans deux ans, une sole meunière, un sandre au beurre blanc, un risotto aux fruits de mer ou une blanquette de veau.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2026

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques