# Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2018 - 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) qui maintient une relative fraîcheur et d'une bonne exposition au Sud-Est sur un sol très calcaire en profondeur mais assez riche en argiles en surface : toutes conditions réunies pour élaborer un vin à la fois dense, 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 moins d'un tiers de fûts neufs).

Au premier nez, déjà charmeur, c'est bien le mariage parfaitement réussi entre la fraîcheur relative du terroir et la sensualité généreuse de ce millésime qui nous séduit. Ici, les fruits blancs se parent d'une dimension pâtissière délicate et irrésistible : on pense amandine aux poires, chausson aux pommes, charlotte à la pêche et pâte de coing ! Quelques épices douces, entre cannelle, noix de muscade et baie de genièvre soulignent la gourmandise de ce Givry. La fraîcheur, quant à elle, s'invite sur des notes de bergamote, de zeste d'orange et de pamplemousse.

L'entame de bouche est un parfait prolongement du nez, enveloppant le palais avec ses saveurs de fruits blancs compotés et d'épices douces. Progressivement, la présence du sol s'affirme : elle apporte à ce Givry texturé et ample une bonne tension et ce grain minéral serré et salin qui étire la finale et stimule les papilles. On retrouve nos agrumes, excitants, qui soulignent la sapidité du vin et ne cessent de s'affirmer sur des saveurs de pamplemousse et de mandarine.

Un simple « village » de très haute tenue, particulièrement avenant et expressif, aujourd'hui comme dans 5 ans. Voici le compagnon tout trouvé d'un haddock poché au lait, pomme vapeur et beurre blanc, ou d'une sole grillée. A moins que vous n'optiez pour un coquelet délicatement parfumé

à l’estragon ?...

**Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

# Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2018 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Jaune clair, reflets verts

**Nez :** Sensuel et tonique : amandine aux poires, chausson aux pommes, charlotte à la pêche et pâte de coing. Muscade, cannelle et genièvre. Bergamote, zestes d'orange et de pamplemousse.

**Bouche :** Entame enveloppante sur des saveurs de coulis de fruits blancs et d'épices douces. Un grain minéral serré et salin, complété d'un retour des agrumes (mandarine et pamplemousse), étire la finale et stimule les papilles.

**Accords mets-vins :** Un haddock poché au lait, pomme vapeur et beurre blanc, ou une sole grillée. Un coquelet à l'estragon.

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

**Température de service :** 12°

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

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Givry

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Principes biologiques