Domaine François Lumpp - Givry Blanc Teppe des Chenèves - 2020 - blanc



Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer les toutes dernières bouteilles de cette nouvelle cuvée signée François Lumpp, un magnifique parcellaire issu d'un terroir très calcaire de haut de coteau.

C'est au début des années 2000 que la famille Lumpp a eu l'opportunité (rare) d'acquérir une belle parcelle d'1.5 hectares environ, sur le secteur de Teppe des Chenèves, au nord du finage de Givry. Nous nous situons sur la partie haute du coteau, juste au-dessus du premier cru Les Combes. Sur ce terroir exposé au Sud-Est, les sols calcaires sont très caillouteux et drainants.

Si ce secteur était réputé pour ses vignes jusqu'à la fin du 19ème siècle, par quelques hasards de l'histoire, il est devenu par la suite une simple prairie, seulement visitée pendant de nombreuses décennies par les moutons des fermes avoisinantes. C'est donc sur ces sols « vierges » que les Lumpp ont planté chardonnay et pinot noir, à part égale.

Nous n'avons pas boudé notre plaisir en découvrant cette cuvée fin 2022, un concentré de charme et d'énergie, de richesse sensuelle et texturée. Au premier nez, un véritable tapis de fleur semble s'ouvrir devant vous : on devine des notes d'œillet, de lilas, de fleurs d'arbres fruitiers et de miel d'acacia.

Puis un deuxième rideau laisse apparaitre des expressions sensuelles et gourmandes de fruits blancs et jaunes confits. On reconnaît la poire et le coing, la pêche jaune et l'abricot, la mangue et l'ananas. Le nez se fait bientôt plus miellé, on imagine la cire d'abeille recouvrant les alvéoles de la ruche, mais on devine également le pain au lait. Plus tard encore, des volutes sensuelles transportant des épices douces et exotiques s'élèvent au-dessus du verre. On pense au curry, au curcuma, au safran qui viennent s'entremêler des parfums toniques d'orange sanguine et de clémentine. C'est large et lumineux comme un horizon sur une mer radieuse. Et c'est surtout appétent en diable.

L'attaque est juteuse, à la fois dynamique et pourtant riche dans sa constitution. Elle est marquée par des notes imprégnées d'un air salin. Le milieu de bouche se fait plus rieur, avec ses saveurs un tantinet régressives et terriblement gourmandes de gaufre liégeoise et de lait chaud délicatement vanillé. On retrouve nos fruits blancs et jaunes bien mûrs, relevés d'une dimension empyreumatique qui ne cesse de s'affirmer au fil de la dégustation. Les fruits semblent désormais poêlés ou flambés.

La longueur de la finale, tout comme son intensité, sont remarquables. On en redemande.

Parfait pour être bu dès à présent, ce Givry charmeur et profond sur des langoustines flambées, une lotte au tandoor ou un curry de gambas. On pense aussi à une darne de saumon à la sauce Béarnaise. Dans un esprit plus exotique, tentez des brochettes de porc au miel et au coing.

©Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Teppe des Chenèves - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Brillante, reflet doré

Nez : Floral, sensuel : œillet, lilas, fleurs d'arbres fruitiers et acacia, poire confite, gelée de coing, ananas et mangue, pêche jaune et abricot, cire d'abeille, pain au lait, curry, colombo, curcuma, paprika, safran, une touche de caramel

Bouche : Attaque dynamique mais riche. Un souffle maritime précède des notes gourmandes de gaufre liégeoise et de lait chaud vanillé, de fruits blancs et jaunes e coulis. Longue finale à l'empyreumatisme stimulant

Accords mets-vins : Saint-Jacques ou des langoustines flambées, plus tard, avec un turbot et sa sauce béarnaise. Dans un esprit plus exotique, tentez des brochettes de porc au miel et au coing ou un curry de gambas.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques