Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2020 - 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 identitaire 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 tendu.

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).

Si le nez se montre de prime abord plutôt discret, presque évanescent, il est déjà plein de promesses, ne demandant qu'à s'ouvrir au fil de l'agitation du verre. Peu à peu, la magie opère, les fragrances s'élèvent, scintillantes et harmonieuses, sur de douces notes florales de chèvrefeuille, de lilas blanc, d'églantine et de violette. On pense aussi à des champs ensoleillés de lavande, de thym et de cerfeuil. Une touche anisée évoque les bonbons de Flavigny. La promesse est onirique, formidablement complexe. On finit sur un jaillissement de fruits mûrs, autour d'un coulis de pêche, de la poire, de la prune Reine-Claude mais aussi de nuances de fruit de la passion et de litchi.

La bouche est élégamment enveloppante, pleine d'une irrésistible rondeur fruitée. Les saveurs de pommes, de poires mûres, d'oranges gorgées de jus arpentent les papilles, inlassablement. La structure de belle envergure forme une charpente puissante. Ce jus large, hédoniste, s'étire ensuite le long d'une trame crayeuse qui resserre et dynamise le propos. Un bien bel opus, à la fois énergique et mâtiné de douceur sapide et cajolante.

On ne boudera pas son plaisir en l'associant à un boudin blanc ou une escalope de veau à la crème et aux pommes. Après un passage en cave, on le mariera avec une blanquette de volaille aux champignons sauvages.

©Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Brillante, reflet doré

Nez : Charmeur, fringant : chèvrefeuille, lilas blanc, églantine et violette, champs de lavande, thym frais, cerfeuil, anis de Flavigny, coulis de pêche, poire, prune Reine-Claude, fruit de la passion et litchi, puis d'Amour

Bouche : Dense, enveloppante, pleine d'une irrésistible rondeur fruitée sur des saveurs de pommes, de poires mûres, d'oranges gorgées de jus. Ce jus large, hédoniste, s'étire ensuite le long d'une trame crayeuse qui resserre et dynamise le propos.

Accords mets-vins : Un boudin blanc ou une escalope de veau à la crème et aux pommes. Après un passage en cave, on le mariera avec une blanquette de volaille aux champignons sauvages.

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