

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2022 - blanc



Si vous avez eu la chance de visiter le vignoble de Givry, vous aurez 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 tonique, épicé.

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).

Le nez se montre cette année particulièrement expressif, jaillissant même : les parfums enveloppants d'huile d'amande douce, de noisette, de miel et de pollen, de chèvre-feuille et de jasmin viennent immédiatement cajoler nos sens, rapidement rejoints par les fruits blancs, le brugnol, l'ananas, la confiture d'abricot, l'orange, le pomelo, la bergamote ou la rhubarbe confite. On ne s'arrête pas en si bon chemin, humant maintenant de succulentes notes de frangipane, de pâte feuilletée et même de pain d'épices. Une pointe de ras el-hanout ou de cinq parfums regarde vers l'Orient. C'est un pur régal : on en mangerait !

La bouche est tout aussi évocatrice : sa matière dense, souple et enveloppante, déploie de succulentes saveurs de pêche jaune, de mangue ou d'ananas flambé, de prune jaune et de marmelade aux agrumes et de liqueur de mandarine Impériale. Une touche acidulée, entre rhubarbe et groseille et maquereau, relance parfaitement le milieu de bouche. On adore la sensation de profondeur que dégage le vin. La maturité du fruit est remarquable et la finale, pénétrante, balançant entre poivres et gelée d'agrumes, prolonge le plaisir de longues secondes.

Un très beau vin de gastronomie qui brillera, d'ici 2 à 3 ans, sur des escalopes de veau panées accompagnées de gnocchis à la crème de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sauge, des croquettes de volaille au curry ou des scampi fritti. Autres options : une blanquette de veau à l'ancienne, une lotte au safran, ou un sauté de lapin à la moutarde ancienne et au vin blanc. La réussite est totale !

©Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Brillante, reflet doré

Nez : expressif, jaillissant : amande douce, noisette, miel, pollen, chèvrefeuille, jasmin, fruits blancs, brugnon, ananas, confiture d'abricot, orange, pomelo, bergamote, rhubarbe confite, frangipane, pâte feuilletée, pain d'épices, ras el-hanout.

Bouche : dense, souple et enveloppante, pêche jaune, mangue, ananas flambé, prune jaune, marmelade aux agrumes, liqueur de mandarine Impériale, rhubarbe, groseille, maquereau. Finale pénétrante entre poivres et gelée d'agrumes.

Accords mets-vins : d'ici 2 à 3 ans, escalopes de veau panées avec des gnocchis à la crème de sauge, croquettes de volaille au curry ou scampi fritti, blanquette de veau à l'ancienne, lotte au safran, ou sauté de lapin à la moutarde ancienne et au vin blanc.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques