

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2019



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).

L'éclat exceptionnel du vin se révèle déjà à l'œil : sa robe lumineuse brille comme un saphir jaune ! Au nez, le potentiel de séduction s'offre à nous avec une sorte d'évidence tranquille et beaucoup de pureté : on pense à un lac de montagne et les petites fleurs qui l'entourent en été, on se délecte de notes sensuelles d'extrait de violette, de fleur d'oranger et de lavande, on se régale en pensant à un coulis de pomme, à des yogourts frais aux morceaux de poire, à une panna cotta arrosée d'un coulis de pêche et de quelques amandes effilées... On salive par avance.

En bouche, le vin déploie un volume considérable de fruits, dans une texture enveloppante et fluide. On sent la caresse d'une dragée lorsqu'on la laisse fondre sur les papilles, on se délecte de coulis de fruits blancs où la poire domine, mais aussi de quelques fruits exotiques comme l'anone, le kaki et une touche stimulante d'orange. La finale, longue, ample et sereine, nous maintient de longues secondes dans ce rêve éveillé, un rêve de volupté et de douceur.

Ce délicieux Givry vous réglera à l'apéritif avec des gougères puis, à table, pour accompagner des raviolis de Romans, des tortellinis à la ricotta ou encore une blanquette de volaille.

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Brillante comme un saphir jaune

Nez : Sensuel et tonique : extrait de violette, de fleur d'oranger et de lavande, coulis de pomme, yogourt frais aux morceaux de poire fraîche et juteuse, panna cotta, coulis de pêche, amande effilée

Bouche : Un volume considérable de fruits, dans une texture enveloppante et fluide. Caresse d'une dragée, des coulis de fruits blancs où la poire domine, quelques fruits exotiques comme l'anone, le kaki et une touche stimulante d'orange. Finale ample

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des gougères puis, à table, pour accompagner des ravioles de Romans, des tortellinis à la ricotta ou encore une blanquette de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques