Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2015

Quiconque a visité le vignoble de Givry aura remarqué l'omniprésence des clos 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 ouest du vignoble de Givry. Le chardonnay bénéficie ici d'une altitude assez élevée (370 mètres), d'une bonne exposition au Sud-Est sur un sol très calcaire : toutes conditions réunies pour élaborer un blanc frais, vertical et finement minéral.

Bien que classée en « village », cette cuvée parcellaire bénéficie des mêmes soins méticuleux que les deux premiers crus du Domaine, aussi bien dans la pratique culturale d'orfèvre, que dans la vinification puis l'élevage en fûts pendant 1 an, dont un tiers de fûts neufs.

Dès le premier nez, on perçoit quelle fût la recherche du vigneron : l'éclat et la chair gourmande du fruit et la fraîcheur du jus, gages d'une expression juste du terroir et d'une belle capacité d'évolution du vin, dans le temps. Acacia, zeste de citron, pomme granny, poire, pêche blanche et mirabelle, amande fraîche, autant de notes qui se fondent harmonieusement avec de fins arômes évoquant le beurre salé et la brioche tout juste sortie du four.

La bouche, jaillissante, confirme l'harmonie de ce vin et son impeccable équilibre : passée une attaque assez ample, le vin se retend très vite, il s'exprime dans la finesse, la fraîcheur, une vraie tension qui révèle avec beaucoup d'élégance sa minéralité saline et épicée.

Déjà doté d'une belle allonge, nul doute que ce Clos des vignes rondes va continuer à s'épanouir dans les 5 prochaines années. Parfait avec un carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil aujourd'hui, on le goûtera avec plaisir dans 3 ou 4 ans avec une sole meunière ou un sandre au beurre blanc !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry Blanc Clos des Vignes Rondes - 2015

Dégustation et accords

Robe : Jaune assez pâle, reflets verts

Nez : Fin et frais : zeste de citron, acacia, pomme granny, poire, pêche blanche, beurre salé, notes briochées, craie.

Bouche : Attaque assez ample et ronde. Milieu de bouche resserré, tendu, frais. Belle allonge très droite, saline et épicée.

Accords mets-vins : Terrine de poisson, carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil, colin-mayonnaise. Plus tard, une sole meunière, un sandre au beurre blanc ou une blanquette de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques