

# Domaine François Lumpp Givry "Clos des Vignes Rondes" blanc sec 2019



Prix du produit :

**94,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille LUMPP (Givry)

Millésime: 2019

Appellation: Givry

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos des Vignes Rondes

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: chardonnay

## Description brève du produit :

**15,5/20 RVF.** Pour les amateurs de chardonnay minéral et salin. Un Givry Village d'une grande pureté, une belle mise en bouche à ouvrir avant les Givry 1er cru du domaine, mais si possible pas avant 2022, voire 2023.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS LUMPP + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

### **Domaine François Lumpp Givry "Clos des Vignes Rondes" blanc sec 2019**

**Robert Parker's Wine Advocate** (W. Kelley, juillet 2021) : 90/100. *The 2019 Givry Clos Des*

*Vignes Rondes is showing very nicely, offering up aromas of pear, citrus zest, white flowers and fresh bread, followed by a medium to full-bodied, bright and precise palate. Beautifully balanced, it's already drinking well. Drink date 2021-2027.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (oct. 2021) : 15,5/20. *Doré clair brillant intense. Un nez frais, légèrement lacté, concentré, mûr, floral et agrémenté à un boisé présent, intense mais intégré ; la bouche est grasse, opulente, elle accompagne la chair du vin. Il demandera quelques années de bouteille, idéalement 2 ans pour pour se déployer. Nous en apprécions la finale subtile et ciselée.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** chardonnay

**Surface :** 0,57 Ha

**Orientation :** sud-est (370 m)

**Terroir :** Bathonien inférieur : calcaires oolithiques et calcaires sublithographique.

**Potentiel de garde :** Il peut se boire dès aujourd'hui si on aime les Chardonnay jeunes mais il faudra attendre entre 5 et 10 ans pour ressentir le côté grillé du terroir.

**Notre vision du métier :** Ayant la chance d'avoir de beaux terroirs à notre disposition, nous y avons associé un encépagement qualitatif ainsi qu'un travail de la vigne et du sol rigoureux. Nous avons fait le choix d'une viticulture raisonnée poussée : abandon du désherbage chimique depuis 1995, avec un travail du sol (griffage, léger buttage, décavaillonnage...) pour maîtriser les différentes adventices qui poussent dans nos vignes et pour éviter les tassements.

Le nombre de traitements et le choix des produits de protection de la vigne dépendent essentiellement de la pluviométrie de l'année en cours.

On débute ainsi généralement avec des traitements homologués en viticulture biologique (cuivre/souffre) pour prévenir l'apparition de différentes maladies. Si la pression de ces dernières devient trop importante, nous choisissons des traitements conventionnels afin de réduire le nombre de passages qu'engendrerait l'utilisation de produits bio pour garantir un bon état sanitaire de la vigne et des raisins.

Les vendanges en verts sont parfois nécessaires pour limiter les rendements et avoir une récolte qualitative.

Dans le même but et pour lutter contre les maladies de bois, nous avons changé de système de taille depuis 2013.

Les raisins sont récoltés à la main et triés méticuleusement sur pieds par les vendangeurs puis sur table de tri afin d'assurer la qualité du vin quelque soit le millésime.

Le travail en cave s'opère dans la continuité du travail de la vigne, le plus simplement possible,

dans le but de laisser s'exprimer le terroir.

L'élevage en fûts de chêne a été ajusté au fur et à mesure des millésimes par François avec une partie de fûts neufs, de fûts d'un et deux vins.

Les vins restent en barriques environ 12 mois. Ils sont ensuite soutirés, filtrés puis mis en bouteille après dégustation et dans le respect du calendrier lunaire. Un temps de repos entre chaque étape permet au vin de s'apprécier dans les meilleures conditions dès la mise en bouteille.