

Domaine François Lumpp Givry 1er Cru "A Vigne Rouge" rouge 2020



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille LUMPP (Givry)

Millésime: 2020

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

94/100 RVF. Le Givry 1er Cru phare de François Lumpp, sa cuvée majeure. Un pinot noir très frais et tout en finesse qu'on peut déguster dans sa jeunesse ou attendre 5 ans voire plus si on le souhaite.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS LUMPP
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine François Lumpp Givry 1er Cru "A Vigne Rouge" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **94/100**. *A Vigne Rouge* tient son rang, salué pour son haut relief, alliant fraîcheur, profondeur mais aussi beaucoup d'énergie. Il ferait trembler

la côte de Nuits!

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2022) : **92+/100**. *The 2020 Givry 1er Cru A Vigne Rouge is also being given an 18-month élevage this year, as it's one of the more structured, powerful wines in the range. Delivering scents of cherries, dark berries, loamy soil, licorice and sweet new oak, it's medium to full-bodied, layered and textural, with powdery tannins and tangy acids. Give it some time in the cellar to unwind. Drink date 2025-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : pinot noir

Surface : 2.45 Ha

Orientation : sud, sud-ouest (259 m) et Est, sud-est (255m)

Terroir : Oxfordien supérieur, calcaires de Nantoux, calcaires disposés en bancs séparés par de fines marnes.

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 meilleurs conditions dès la mise en bouteille.