Domaine François Lumpp Givry 1er Cru "Crausot" 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
Cuvée: Crausot
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Coup de coeur et 93/100 RVF! Un 1er Cru gourmand issu de la parcelle la plus au Sud de l'appellation Givry.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FRANÇoiS LUMPp
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine François Lumpp Givry 1er Cru "Crausot" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **Coup de coeur 93/100**. *Crausot*

signe un 2020 remarquable, une quintessence exquise, des tanins veloutés et mûrs.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2022) : **92/100**. *The 2020 Givry 1er Cru Crausot is another success, mingling aromas of cherries, blackberries, sweet soil tones and mint in an inviting bouquet. Medium to full-bodied, ample and layered, with powdery tannins, lively acids and a saline finish, it combines immediate charm with aging potential.* ***Drink date 2025-2035****.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Pinot noir
Surface : 0,63 Ha
Orientation : Sud-Est (284 m)
Terroir : Bathonien inférieur et moyen. Calcaires oolitihiques et sublithographiques en bancs à litages entrecroisés.

Quelques mots sur le millésime 2020 : Millésime solaire cueilli en août (entre le 20 et le 28) avec un équilibre en blanc comme en rouge proche du millésime précédent mais avec une concentration supplémentaire et toujours beaucoup de fraîcheur. Il est sans aucun doute un grand millésime, taillé pour la garde mais déjà très accessible. Les rendements sont légèrement inférieurs à ceux de 2019 surtout en rouge. Voici les petits changements : Nous avons un nouveau Givry Village blanc et rouge, Teppe Des Chenèves. Ces deux cuvées ont déjà leur personnalité, révélant un beau terroir calcaire. Pour les cuvées A Vigne Rouge et Clos du Cras Long, on a choisi de faire un élevage plus long car cette grande année s’y prêtait.

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.