

Domaine François Lumpp Givry 1er Cru rouge 2021



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille LUMPP (Givry)

Millésime: 2021

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

92/100 RVF : *"Délicieux premier cru rouge, infusé et suave, tout en fraîcheur florale, aux petits tanins poudrés en souplesse et gourmandises de texture, avec une note de grenade en finale."*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Lumpp Givry 1er Cru rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept.2023) : **92/100**. *Délicieux premier cru rouge, infusé et suave, tout en fraîcheur florale, aux petits tanins poudrés en souplesse et gourmandises de texture, avec une note de grenade en finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : pinot noir

Quelques mots sur le millésime 2021 : Millésime marqué par un gel de printemps historique (les 7, 8 et 9 avril) où nous avons mesuré jusqu'à -9° par endroits. Résultat catastrophique sur les chardonnays avec une perte de 88% de la récolte et tout de même 45% pour les pinots. Seul Le Pied du Clou a pu être protégé contre le gel grâce à la taille tardive, aux bougies et à un peu de chance. Le millésime est resté difficile pendant toute la saison avec énormément de pluie et donc une pression en maladies très importante. Les vendanges se sont déroulées du 18 au 25 septembre avec un gros travail de tri sur pied suite au climat de l'été. La qualité de la récolte a pu être assurée grâce au travail minutieux effectué par l'équipe de vendangeurs. En raison des faibles rendements, nous avons choisi de faire pour la première fois quelques assemblages pour préserver la qualité des vins lors des vinifications. En conséquence, nous avons pour ce millésime :

- une seule cuvée de blanc qui correspond à l'assemblage des climats Clos des Vignes Rondes, Teppes des Chenêves, Crausot et Petit Marole qui portera le nom de GIVRY BLANC.
- Clos du Cras Long, Crausot, Petit Marole ont quant à eux été assemblés en une cuvée nommée Givry ROUGE 1er Cru.
- Nous avons pu conserver les climats A Vigne Rouge, Clos Jus et Le Pied du Clou séparément.

Il résulte de tous ces choix, une très belle qualité avec des vins tout en finesse et en pureté.

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/soufre) 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.