

François LUMPP, Givry 1er cru blanc "CRAUSOT" 2020

75cl

Blanc

Bourgogne, Côte Chalonnaise

AOC Givry

1er Cru



La note by Christian Walter

93+/100

François Lumpp s'inscrit aujourd'hui avec le domaine Joblot en tête de l'appellation Givry. Les vins sont d'une régularité exemplaire, de millésime en millésimes, avec des expressions parcellaires précises, et plus ou moins complexes en fonction des terroirs, de l'âge des vignes, de la date des vendanges... François Lumpp élabore ses vins avec un gras et une longueur exceptionnels.

2020 au dire de bien des professionnels bourguignons, est un millésime très singulier, chaque millésime restituant sa propre personnalité... En premier lieu, il a été réalisé dans des conditions et un contexte relativement compliqués pour tous. Ensuite, il a été marqué par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Enfin, le résultat est, pour de nombreux vignerons, absolument exceptionnel et remarquablement classique ! Les conditions particulières de ce millésime engendrent des équilibres inédits et assez uniques. Il y a une subtile richesse, bien entendu, mais également une agréable tension, en particulier sur les cépages rouges. Les vins blancs sont fruités et expriment une belle complexité aromatique, avec de très belles acidités. Malgré la chaleur estivale, ils présentent de très beaux équilibres, portés par une fraîcheur toute classique, conforme aux attentes d'un millésime bourguignon. Les vins rouges se démarquent par leurs robes incroyables ! Ils ont de belles couleurs soutenues, marque d'une grande richesse en anthocyanes. Les conditions idéales d'ensoleillement et la chaleur pendant la maturation ont conduit à des vins concentrés, avec du caractère, mais sans être lourds. Comme les vins blancs, ils ont su garder de la fraîcheur et offrent des profils gourmands sur des fruits noirs tels que la mûre, myrtille, cerise noire...

Le domaine François Lumpp est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Lumpp (Givry)

François Lumpp, viticulteur phare de l'appellation Givry, a contribué avec quelques autres, à hausser à un niveau prestigieux, l'appellation Givry, par un travail patient entamé depuis plus de vingt ans. Viticulteur à Givry depuis 1977, il s'est séparé de son frère et a créé son propre domaine en 1991. Le domaine compte aujourd'hui 10 hectares, exclusivement dans cette appellation.

Les vignes sont plantées à une altitude comprise entre 240 et 280 mètres, sur des pentes exposées Est-Sud-Est et Sud. Les Premiers Crus s'étendent dans la partie supérieure, sur des lieux-dits plus riches en cailloux. Le plus connu d'entre eux est le climat Clos-Jus, soit 6,5 ha d'un coteau pentu exposé Est. Plus de 90 % de la surface cultivée par le domaine est en Premier Cru.

Les rouges de Givry sont marqués par leur cépage (100% pinot noir) et ont une belle personnalité : leur robe est pourpre avec des reflets violacés, leurs arômes rappellent les fruits rouges et noirs, la violette, avec des notes fumées. Les vins s'arrondissent et s'assouplissent au bout de 3 à 5 années. Les blancs (100% chardonnay) révèlent également toutes les caractéristiques de ce cépage au travers d'arômes de fleurs blanches (tilleul, lys), de miel et de citron. Ils sont bien équilibrés et agréables en bouche, avec une robe limpide or clair. Ils ont une bonne longueur en bouche ainsi qu'un bon potentiel de garde.

Autant réputé pour ses blancs que pour ses rouges, François Lumpp élabore des vins avec un gras et une longueur exceptionnels. Le travail à la vigne est méticuleux, pour obtenir peu de raisins mais parfaitement sains et mûrs, et ses vinifications sous bois peu interventionnistes amènent des résultats constants millésimes après millésimes, alliant gourmandise et tension propre au terroir.

Le vin

Doré brillant. Crausot affiche un profil mûr et frais, le duo minéralité-fruit fonctionne déjà, c'est un chardonnay crayeux, précis, concentré, adossé au côté crémeux naturel de son élevage, une année de patience lui ferait le plus grand bien pour en débiter la dégustation. La finale dévoile une énergie vivifiante. (RVF, millésime 2020, noté 91-92/100)

Doré brillant, on a des notes de dragées, de fleurs, et de beurre frais, le tout sous un nuage boisé encore frais et toasté. La bouche offre une belle vivacité, un jus très minéral, potentiel de garde de 6 à 10 ans. Doré brillant, on a des notes de dragées, de fleurs, et de beurre frais, le tout sous un nuage boisé encore frais et toasté. La bouche offre une belle vivacité, un jus très minéral, potentiel de garde de 6 à 10 ans. (RVF, millésime 2019, noté 92/100)

The 2020 Givry 1er Cru Crausot Blanc is excellent, delivering aromas of crisp orchard fruit, citrus oil, mint and freshly baked bread. Medium-bodied, satiny and incisive, with a vibrant core of fruit and a long, saline finish, it will offer a broad drinking window. (Guide Parker, millésime 2020, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Ce domaine familial est géré dans la continuité par la nouvelle génération. Pierre est responsable du vignoble, sa sœur Anne-Cécile ainsi que Nicolas, son conjoint, assurent la vinification ; ce trio s'appuie de l'expérience et des conseils bienveillants de François et Isabelle. Les élevages ont été légèrement modifiés : des boisés moins importants pour les blancs et des durées d'élevage plus longues pour certaines cuvées de rouge. Nous sommes toujours bluffés par ces élevages, pourtant luxueux (70 % de bois neuf), qui épousent les rouges avec une agilité déconcertante.

Les vins : la série des blancs débute par Petit Marole. Il brille par sa minéralité ; sa fraîcheur innée équilibre et l'ensemble ne demande qu'à se patiner. Crausot affiche un profil mûr et frais, crayeux, précis, adossé au crémeux naturel de son élevage. La série des rouges, misés peu avant notre dégustation, au fruit d'élevage long, nous impressionne. Citons nos préférés : le plus ouvert parmi les premiers crus, exprimant la pureté et la maturité de son terroir, Crausot signe un 2020 remarquable, une quintessence exquise, des tanins veloutés et mûrs. Clos Jus révèle sa complexité, un ensemble de grande classe et de pureté. C'est un jus très noble, prêt pour dix ans. 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 ! Clos du Cras Long rafle la mise. Un vin impressionnant, aux curseurs élevés : concentration, minéralité, fruit, boisé, tout semble le hisser vers le haut en termes de précision et de qualité. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 91-92/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Givry
- **Classification** : 1er Cru
- **Terroir** : Bathonien inférieur et moyen. Calcaires oolitiques et sublithographiques en bancs à litages entrecroisés.
- **Vignoble** : Exposition Sud-Est (284m)
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C