walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

François LUMPP - A VIGNE ROUGE 2023 - Givry 1er cru

75 cl Rouge Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Givry 1er cru



La note by Christian Walter

94+/100

François Lumpp : la grande signature de Givry
Installé à Givry depuis 1977, François Lumpp crée son propre domaine en 1991 avec son épouse Isabelle. Parti de quelques hectares, le domaine s'étend aujourd'hui sur environ 9,5 hectares et s'est imposé comme une référence incontournable de la Côte Chalonnaise. La nouvelle génération familiale poursuit cette quête de précision, avec la même ambition : révéler le potentiel des grands terroirs de Givry.

Givry, un terroir de caractère, la nouvelle génération aux commandes
Le domaine bénéficie de parcelles soigneusement choisies, dont plusieurs Givry Premier Cru réputés. Les sols marno-calcaires et les coteaux bien exposés favorisent la maturité des raisins tout en préservant fraîcheur et équilibre. Le pinot noir constitue l'essentiel des plantations en rouge, tandis que le chardonnay donne naissance à des blancs précis, expressifs et élégants. Cette diversité parcellaire permet au domaine de proposer des cuvées aux personnalités bien distinctes. Le domaine est désormais conduit par ses enfants : Anne-Cécile à la cave, Pierre et Nicolas, son compagnon, à la vigne. Ils produisent des Pinot Noir et des Chardonnay d'une grande finesse. Anne-Cécile utilise de plus en plus de fûts de 400 litres, et limiter les notes boisées.

Des vinifications précises, entre finesse et profondeur
En cave, l'intervention reste mesurée afin de laisser parler le terroir. Les vins sont élevés en fûts de chêne pendant environ douze mois, avec une proportion de bois neuf adaptée aux millésimes et aux cuvées. Les rouges séduisent par leur fruit, leur structure et leurs tanins élégants ; les blancs conjuguent ampleur, tension minérale et fraîcheur. Cette recherche d'équilibre a contribué à la réputation du domaine parmi les grands noms de Givry.

François Lumpp, un domaine à suivre
Les vins de Lumpp ont de nombreux fidèles parmi les amateurs de Bourgogne attentifs aux prix. S'il se trouvait en Côte d'Or, le domaine serait sans doute encore plus connu. Ces vins séduisent par leur fruit, leur élégance et leur capacité à vieillir.

François Lumpp chez Walter-Wine.com
La sélection Walter-Wine met à l'honneur les plus belles expressions de Givry Premier Cru, avec des rouges et des blancs de haute volée. Côté rouge, retrouvez les remarquables Clos du Cras Long 2023, noté 96/100 par Christian Walter, À Vigne Rouge 2023, noté 94+/100, ainsi que Clos Jus 2022 et 2023, deux cuvées profondes et élégantes. Côté blanc, le Crausot 2022 et 2023 et la Petite Marole 2022 révèlent toute la finesse du chardonnay bourguignon. La gamme est complétée par les Givry Teppe de Chenèves 2022 et 2023, des pinots noirs expressifs et équilibrés. Un domaine noté 2 étoiles par la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable), dont les cuvées séduisent par leur précision, leur caractère et leur potentiel de garde, disponibles chez Walter-Wine.com.

Lumpp (Givry)

Le vin

Rouge sombre, brillant, violine. A Vigne Rouge est déjà bien calé, son profil pur, droit, concentré, ce jus de pinot noir rappelant les framboises acidulées monopolise la palette d'arômes. Le boisé est présent mais en second plan. La bouche confirme notre enthousiasme. C'est un premier cru de haut relief, alliant fraîcheur, profondeur mais aussi beaucoup d'énergie. Il ferait trembler quelques vins prestigieux de la côte de Nuits ! Son potentiel dépassera dix ans. A carafer dans une année pour débuter une approche. (RVF, millésime 2020, noté 94-95/100)

La presse spécialisée en parle

Ce domaine familial est géré par la nouvelle génération, avec Pierre, sa sœur Anne Cécile responsable du chai, ainsi que Nicolas, son conjoint, en charge du vignoble. Ce trio s'appuie sur l'expérience et les conseils bienveillants de François et Isabelle. Nous admirons la justesse des nouveaux élevages, dont les

70 % de bois neuf épousent les rouges avec une agilité déconcertante, et désormais des fûts de 400 litres dans les blancs pour préserver plus de fraîcheur : on trouvera à cette adresse certains des plus beaux rouges de la Côte Chalonnaise, d'une finesse de parfums et saveurs que nous admirons.

Les vins : trois beaux givrys blancs : beaucoup de pureté et de fines saveurs citronnées dans Teppe des Chenèves, un vin ciselé et anisé ; Crausot, plus charnu, toujours salivant et persistant ; et Clos des Vignes Rondes, tendu et sobre, très juteux, jusque dans sa finale saline. Fraîcheur de fruits rouges à dominante de framboise dans le bourgogne rouge, un vin sapide et franc. Précis et floral, le rouge Teppe des Chenèves est déjà délicieux dans la tendresse de son fruit, doté de tanins très affinés. Délicatesse aromatique dans Crausot rouge, qui évoque la rose et déborde de fraîcheur calcaire, avec une chair tout en souplesse et une finale épicée. A Vigne Rouge est splendide, énergique, profond et nuancé, et a brillamment intégré son bois. Le Pied du Clou se montre plus profilé et tendu : sa finale encore serrée s'appuie sur des tanins moelleux. Avec son nez de fraise écrasée et son fruit pulpeux, Clos du Cras Long est superbe, éclatant et séveux, structuré. Admirable Clos Jus, aux notes finement fumées, dont le fruit bien mûr et la sève nerveuse composent un vin structuré et complexe, qui a besoin de temps pour pleinement intégrer son élevage. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94-95/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Oxfordien supérieur, calcaires de Nantoux, calcaires disposés en bancs séparéés par de fines marnes.
- **Vignoble :** Exposition Sud, Sud-Ouest (259 m) et Est, Sud-Est (255m)
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage :** L’élevage 12 mois en fûts de chênes, 30% fûts neufs, le reste en fûts d’un et deux vins.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse