

François LUMPP, Givry 1er cru "A VIGNE ROUGE" 2022

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



La note by Christian Walter

94+/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 parcelaires 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.

2022 nous offre ce que la Bourgogne sait faire de mieux : un millésime à la fois qualitatif et généreux ! Alors que les vins commencent leur élevage dans des caves remplies sur 2 à 3 hauteurs de tonneaux, vignerons et négociants sont heureux : 2022 saura séduire les palais des amateurs du monde entier ! L'année météo aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Cet équilibre se retrouve dans les moûts qui, de l'avis général, présentent des degrés maîtrisés. Les vins sont de belle facture, avec une jolie concentration et de parfaits équilibres.

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, Côte Chalonnaise)

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

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 carafes dans une année pour débiter une approche. (RVF, millésime 2020, noté 94-95/100)

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** : 94-95/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Classification** : 1er cru
- **Terroir** : Oxfordien supérieur, calcaires de Nantoux, calcaires disposés en bancs séparés 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** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse