Domaine François Lumpp Givry 1er Cru "Petit Marole" blanc sec 2019

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Famille LUMPP (Givry)
Millésime: 2019
Appellation: Givry 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Petit Marole
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Lumpp Givry 1er Cru "Petit Marole" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **93/100**. *Robe or brillant. Une palette d'arômes très ouvert, avec un taosté grillé, et une note de réduction des lies très fine. Un bel équilibre, maturité-minéralité. En bouche l'aspect crémeux est compensé par des saveurs de craies, le boisé est toasté, bien intégré. Jusqu'en 2030.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2021) : 91/100. *The 2019 Givry 1er Cru Petit Marole Blanc unwinds in the glass with aromas of peach, nutmeg, orange oil and clear honey. Medium to full-bodied, fleshy and enveloping, it's girdled by bright acids and concludes with a beautifully defined finish.* ***Drink date 2021-2033****.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : chardonnay

Surface : 0,30 Ha

Orientation : Est, Sud-Est (260 m)

Terroir : Oxfordien supérieur, calcaires de Nantoux, calcaires disposés en bancs séparées par de fines marnes.

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 meilleurs conditions dès la mise en bouteille.

Description brève du produit :

93/100 RVF. Un Givry 1er cru caractérisé par sa tension et sa fraîcheur, relevé d'un boisé malicieux et fin.