



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

François LUMPP, Givry TEPPEDES DE CHENÈVES 2023

75 cl Rouge Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Givry



La note Le Meilleur Du Vin

92/100

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.

2022 et 2023 nous offrent ce que la Bourgogne sait faire de mieux : deux millésimes à la fois qualitatifs 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 et 2023 sauront 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* à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Le-meilleur-du-vin.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

Le pinot fin s'exprime après quelques rotations dans le verre. Teppe des Chenèves est un jus concentré, mûr, qui gère bien son élevage boisé. Précis, serré, il offre une texture entre soie et velours, un vin qui mériterait une année de bouteille pour débiter une phase d'ouverture. (RVF, millésime 2020, noté 91-92/100)

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 givrés 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** : 91-92/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Côte Chalonnaise
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Élevage** : L'élevage 12 mois en fûts de chênes, 30% fûts neufs, le reste en fûts d'un et deux vins.
- **Millésime** : 2023

- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2031
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse