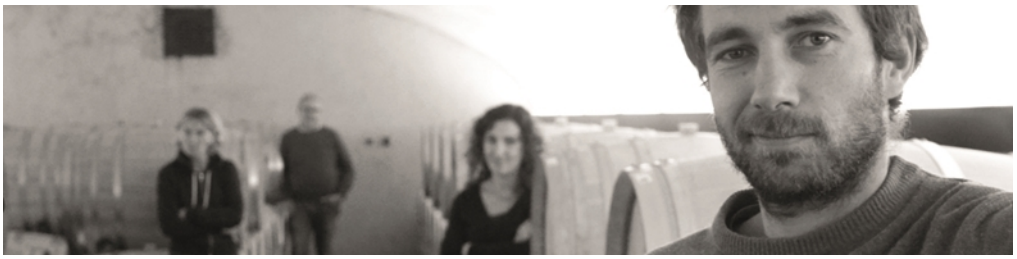
DOMAINE
François Lumpp



2024 GIVRY PETIT MAROLE BLANC

1er Cru, Domaine François Lumpp

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 12 mdr på træfade (228 l., 30% nye, 1 år og 2 år gamle
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03604122435

Distriktet
Den lille historiske by Givry ligger i Côte Châlonnaise, i den sydlige del af Bourgogne, mere præcist ca. 6 km. syd for Mercurey. Med sin blanding af klassiske burgundiske huse, slotsagtige bygninger og fristende vinhuse er stedet i grunden ganske charmerende. Det er dog primært vinmarkerne omkring byen mod vest, som i mange århundrede har gjort distriktet berømt. Vinene fra Givry siges at have været Kong Henrik den 4.'s foretrukne (konge af Navarra og Frankrig, 1553-1610), og han betegnede dem som ærlige, varme og fyrige.

Legenden fortæller i hvert fald, at det altid var Givry, han drak, når han skulle holde elskovstaler m.m. til bl.a. den smukke Gabrielle!Givry appellationen omfatter i dag ca. 285 ha. vinmarker i de 3 kommuner Givry, Dracy-le-Fort og Jambles, med ca. 85% rødvine og 15% hvidvine. 110 ha. af disse vinmarker er klassificerede som 1. Cru. Vinmarkerne starter i dalen (240 m.o.h.) ved byens vestlige grænse og breder sig til de smukke skråninger (280 m.o.h.), som vender mod øst, sydøst og syd. Undergrunden består af en kombination af ler og kalk, i en blanding, som varierer fra sted til sted. Rødvinene (Pinot Noir) er helstøbte, fyldige og nogle af dem ligefrem charmerende (især fra en jordbund med overvægt af kalk). De bedste af dem sammenlignes ofte med Volnay vine i Côte de Beaune. Hvide Givry (Chardonnay) er ofte sprøde og delikate. Begge vine har ofte brug for min. 6-12 måneders modning på flaske, inden de begynder at udvikle sig og "falder på plads".

Producenten
Brødrene Lumpp startede deres egen vingård i Givry i 1977 og arbejdede sammen indtil 1991. Den ene af brødrene, François, besluttede da at starte sit eget firma, hvorefter vinmarkerne blev delt. François Lumpps hustru, Isabelle, arbejdede oprindeligt som lærer i byen, men hun blev efterhånden så involveret i arbejdet på gården, at hun sidenhen kvittede jobbet. I 2014 blev sønnen Pierre medejer, og siden er datteren Anne-Cécile også blevet tilknyttet teamet på vingården. I dag er i alt 9,5 ha. vinmarker tilhørende ejendommen, og selve vingården ligger i udkanten af byen Givry med bl.a. parcellen ”Le Pied du Clou” lige i baghaven. De øvrige parceller er fordelt på nogle af de bedste vinmarker i området, som f.eks. 1. Cru markerne ”La Brûlée”, Petit Marole, ”Clos du Cras Long” og ”A Vigne Rouge”.

Domaine François Lumpp betragtes i dag som en af de allerbedste vinproducenter i Givry og er således en reference i hele Côte Châlonnaise. Domainet nyder stor respekt i området for, sammen med en håndfuld andre producenter i distriktet, at have været med til at løfte vinene fra Givry op på et mere prestigiøst niveau og ud af den anonymitet, de før næsten druknede i.

I kælderen praktiseres en naturlig og langsom gæring med druernes egne gærceller, anvendelse af nøje udvalgte træfade (nye, 1 år og 2 år gamle), og så lidt filtrering som absolut mulig. Vinene får lov at hvile mellem alle processer i vinificeringen. Målet med disse anstrengelser er at fremme en god harmoni mellem druernes komplekse, aromatiske og frugtrige nuancer og karakteren af det lokale særpræg, således at vinene får både bid og struktur, men også charme og blødhed.

Produktet
Domaine François Lumpp ejer en lille parcel på 0,30 ha. på 1. Cru-marken ”Petit Marole”, som ligger nordvest for selve landsbyen, ved foden af skråningen, i en højde af 260 m. Parcellen vender mod øst/sydøst, på en placering som giver den en nærmest perfekt eksponering mod solen. Sammen med en høj koncentration af kalksten blandet med mergel (ler), giver det perfekte forhold til at producere både Chardonnay og Pinot Noir-vine.

Druerne høstes manuelt i små beholdere for at undgå knusning og oxydering under transporten til kælderen. Klaserne selekteres både under plukningen og på et sorteringsbord ved ankomsten til vinhuset. I kælderen praktiseres en naturlig og langsom gæring (med druernes egne gærceller) uden for megen indgriben under processen, anvendelse af nøje udvalgte træfade (30% nye for hvidvinene, 1 år og 2 år gamle), og så lidt filtrering som muligt. Vinene får lov at hvile mellem alle processer. Målet med disse anstrengelser er at fremme en god harmoni mellem druernes komplekse, aromatiske og frugtrige nuancer og karakteren af det lokale særpræg, således at vinene får både bid og struktur, og charme og finesse.

En naturlig og lang vinificering i ca. 18 måneder (hvoraf 12 måneder på fad) giver her et fantastisk eksempel på en fremragende hvidvin fra Givry. Her finder man masser af klassiske aromaer for Chardonnay, med nuancer af hvidtjørneblomster, citrusfrugter, hvide ferskner, mandler og en smule vanilje fra træet. Smagen er tør, sprød, med en perfekt syre og med druens klassiske, smørrede toner. Givrys udprægede mineralitet kommer fint frem, og

VINOBLE