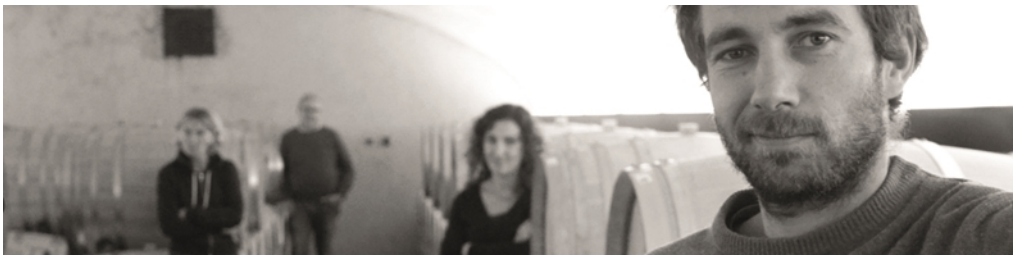

2024 GIVRY ROUGE TEPPE DES CHENEVES

Domaine François Lumpp

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 12 mdr. på træfade (228 l., 70% nye) + 6 mdr. på ståltanke
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03604612435

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
"Teppe" var det navn, man førhen gav højtbeliggende, udyrkede kratmarker. Lieu dit-marken ”Teppe des Chenèves” ligger netop øverst på en skråning (300 m.o.h.) nordvest for byen Givry, lige under Mallecey skoven. Undergrunden her, i nærheden af Givrys gamle stenbrud, består primært af smuldrede kalksten blandet med ler, noget som pga. den god dræning giver gode vandreserver i dybden. Parcellen på 0,75 ha. er ny for Domaine Lumpp. Vinstokkene var kun 4 år gamle i 2020, som hos Lumpp var den første årgang.

Druerne er høstet 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) på ståltanke, uden for megen indgriben under processen. Modningen foregår i 12 måneder på nøje udvalgte træfade (70% nye, 1 år og 2 år gamle), efterfulgt af 6 måneder. på store ståltanke. Aftapningen foretages efter en meget let filtrering.

Vinen er lavet på druer fra ganske unge vinstokke, og byder derfor på en umiddelbar frugtkarakter og en sprødhed i duften, som virker ganske charmerende. I smagen forbavses man over, at en vin fra så unge vinstokke allerede i sin ungdom byder på stor dybde og kødfuldhed. I det hele taget viser vinen en god harmoni mellem frugt, kompleksitet og den latente mineralitet. Et lille stænk af vanilje kommer frem og smelter ganske flot sammen med frugtnuancerne. En meget delikat og lovende vin! Server den til fjerkræ (f.eks. coq au vin), kalv eller gris. Prøv den også til vegetar-