

DOMAINE
François Lumpp

FAKTA

Rødvin

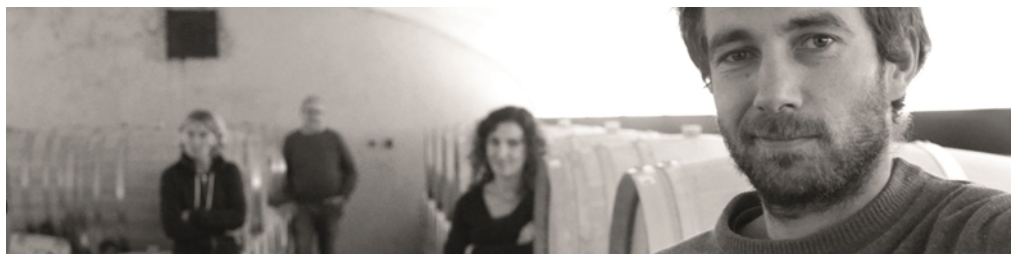
Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12 mdr. på træfade (nye, 1 og 2 år)

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03604912135



2021 GIVRY LE PIED DU CLOU

1er Cru, Domaine François Lumpp

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 århundreder har gjort distriktet berømt. Vinene fra Givry siges at have været Kong Henrik den 4.'s foretrukne (kongen af Navarra og Frankrig, 1553-1610), og han betegnede dem som ærlige, varme og fyrrige.

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% rødvin og 15% hvidvin. 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 Domaine, 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 af Domainet, 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 prestigøst 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 muligt. 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

Som de fleste producenter i Bourgogne oplevede Domaine François Lumpp en nærmest katastrofal årgang i 2021. Det hele startede med en ekstrem varm vinter i begyndelse af året, som medvirkede til en tidlig vækst og skydning på vinstokkene. Varmen blev afløst af hård frost (-6 til -9 grader den 7., 8. og 9. april), hvor en stor del af de spæde grene og skud døde. Senere kunne man konstatere en reduktion på ca. 50-88% af druerne i forhold til det normale. For at begrænse de umiddelbare skader på vinstokkene, og forhindre mere alvorligere skader senere på fx unge vinstokke, var vinproducenterne nødt til at mobilisere al deres kunnen.

Hos François Lumpp besluttede man således ikke at producere en række af de vine, som normalt kommer fra "lieu-dit" eller 1. Cru vinmarker. Det er dog ikke tilfældet for det lille "Monopole" 1. Cru "Le Pied du Clou", som nærmest ligger i ejendommens baghave, og alene ejes af Domaine François Lumpp. På baggrund af en sen beskæring og brugen af små ildsteder mellem rækkerne, blev marken skånet for frosten.

Druerne blev som altid hos François Lumpp høstet manuelt i små beholdere. I kælderen praktiseres en naturlig og langsom gæring (med druernes egne gærceller) uden for megen indgriben under processen, anvendelse af nøje udvalgte træfade (nye, 1 år og 2 år gamle), og så lidt filtrering som muligt. Modningen varede i 12 måneder. Målet med disse anstrengelser er at fremme en god harmoni mellem druernes komplekse, aromatiske og frugtrige nuancer og

