Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2017

Ce Petit Marole blanc est issu d'une toute petite parcelle de 30 ares, la majeure partie de ce premier cru étant historiquement plantée en pinot noir. Ici, au cœur du finage de Givry, la vigne s'immisce dans un substrat majoritairement calcaire, entrecoupé de bans marneux et d'argiles, qui contribuent à apporter ampleur et complexité au vin. L'exposition majoritaire au levant, sur ce secteur situé à mi-coteau (250 mètres environ), permet d'éviter les trop fortes chaleurs d'été et favorise une maturation lente et harmonieuse du chardonnay.

Cette vigne « de poche » bénéficie d'un soin cultural sans faille : le travail régulier des sols favorise l'enracinement en profondeur mais aussi la respiration des pieds de vignes. La limitation des rendements est une priorité, pour obtenir au final un raisin présentant, comme en 2017, le meilleur équilibre entre sucre et acidité.

Comme toujours avec François Lumpp, ce n'est pas tant la puissance ou un côté « plantureux » qui sont recherchés dans ce Premier Cru Petit Marole, mais plutôt une certaine idée de la pureté et de l'harmonie. Le chardonnay parfaitement mûr et le sol marno-calcaire s'expriment dans un bouquet déjà ouvert et très expressif, et une bouche concentrée. Mais la finesse, l'énergie et la fraîcheur ne vous quittent jamais.

Dès le premier nez, passée une belle touche florale sur le mimosa et la verveine, on aime ces notes franches de mirabelle et de noyau de pêche, complétées par une touche plus tonique évoquant le fruit de la passion et le kumquat. L'élevage très maîtrisé s'exprime sur de fins arômes de beurre frais, de noisette et de vanille.

En bouche, ce 1er Cru « Petit Marole » se montre tout aussi succulent, associant aux saveurs de fruits blancs et jaunes, le caractère acidulé d'un berlingot à l'orange, de fins amers évoquant le café moka et une touche fumée résolument minérale. Générosité, complexité et longueur en bouche : tout est là, ordonnancé avec beaucoup de naturel. Vous pourrez envisager d'en profiter dès aujourd'hui aussi bien que dans 8 ans !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Chèvrefeuille, mimosa, verveine. Mirabelle et noyau de pêche. Acidulé du fruit de la passion et du kumquat. Beurre frais, noisette, une touche de vanille.

Bouche : Concentrée et succulente, sur les fruits blancs et jaunes. Acidulé du berlingot à l'orange. Fins amers évoquant le café moka et la craie. Longue finale, pleine et droite, très salivante.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc. Quenelle de brochet. Crevettes au lait de coco. Blanquette de veau aux girolles. Comté.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques