# Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2016 - blanc




Situé au sud-ouest du finage de Givry, sur la commune de Jambles, le Premier Cru Crausot est réputé, chez les amateurs de Bourgognes, rouges comme blancs, pour la profondeur et l'élégance des vins qui en sont issus. Ici, les sols très caillouteux sont majoritairement composés de calcaires durs, plus ou moins altérés.

Après une vinification démarrée en cuve et poursuivie en fûts (dont un tiers de fûts neufs), ce millésime 2016 a été élevé pendant un an dans les chais du Domaine. Aujourd'hui, ce 1er Cru Crausot se montre déjà fort expressif, peut-être le plus ample et profond à ce stade des 3 cuvées du Domaine, mais toujours empreint d'une minéralité sous-jacente qui l'affine et le dynamise en bouche.

L'équilibre de ce vin est déjà remarquable. Au nez d'abord, où le floral s'entremêle au minéral finement épicé; le fruité, parfaitement mûr, évoquant fruits blancs et noyau d'abricot, au boisé le plus noble, sur des touches d'amande et de beurre frais. La bouche, succulente, confirme cette sensation d'harmonie et de précision : le gras et la matière sont bien là, mais la tension et cette fine amertume minérale leur font parfaitement écho.

Du fruit, du sol, de l'équilibre entre densité et fraîcheur, ce 1er Cru Crausot constitue à l'évidence une très belle alternative à de nombreux crus de la Côte de Beaune, pour accompagner poissons à chair ferme (bar, sole) sur une légère sauce citronnée, crustacés juste cuits au bleu, ou encore un bon morceau de beaufort fruité !

Encore une fois en 2016, le très talentueux et si précis François Lumpp nous prouve que les terroirs de la Côte Chalonnaise sont bien le prolongement naturel de ceux de la Côte de Beaune ! Et on en redemande !

**Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

# Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2016 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Or clair

**Nez :** Acacia, chèvrefeuille, miel fin. Poire, pêche blanche, noyau d'abricot, citron jaune. Noisette, une touche de crème à la vanille. Légères notes de pierre à fusil.

**Bouche :** Gras et puissance parfaitement maîtrisés. Attaque très sapide, sur un fruit juteux. Le milieu de bouche se resserre, belle tension. Finale épicée, montante et très longue.

**Accords mets-vins :** Bar en croûte de sel. Gros crustacés cuits au bleu. Mais aussi, suprêmes de poulet au citron confit, tajine de poissons. Cantal affiné.

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Carafage recommandé

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Givry

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Raisonnée, principes biologiques