Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2017 - blanc



Si, cette année, Petit Marole séduit par sa générosité irrésistible et son caractère très expressif, Crausot se distingue par sa subtilité et son élégance raffinée… difficile de choisir entre les deux !

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 finesse et l'élégance des vins qui en sont issus, des vins qui ne manquent pas pour autant de profondeur. Une typicité que l'on doit en grande partie aux sols très caillouteux, majoritairement composés de calcaires durs, plus ou moins altérés.

Après une vinification démarrée en cuve et poursuivie en fûts (dont un peu moins d'un tiers de bois neuf), ce splendide millésime 2017, complexe et altier, a été élevé pendant un an dans les chais du Domaine. Le vin offre cette année un profil particulièrement raffiné et s'exprime dans un registre finement minéral.

Dès le premier nez, on perçoit l'influence du sol à travers un parfum de sel iodé et une note évoquant la mine de crayon. Les arômes de peau de pomme et de prune s'accompagnent d'une gourmande touche crémeuse (crème fouettée) et de nuances épicées, sur la muscade et le carvi. La sensation de fraîcheur, parfaitement préservée par François, vous accompagne tout au long de la dégustation, avec ses notes de citronnelle et de bonbon à l'orange au nez, et, en bouche, de tonifiantes saveurs de citron fumé, de menthol et de réglisse.

Ce 1er Cru Crausot se montre décidément d'une grande pureté d'expression : droit et traçant en bouche, particulièrement désaltérant, il s'articule autour d'une trame minérale salivante, entre les fins amers d'un zeste d'orange et l'évocation permanente de la roche crayeuse. Ici, on regarde clairement du côté de quelques célèbres crus de Puligny-Montrachet… Jeune, vous l'apprécierez à sa juste mesure sur un tartare de daurade ou ceviche de cabillaud. Dans quelques années, place aux gros crustacés grillés avec un beurre d'herbes et d'agrumes !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sel iodé, mine de crayon. Citronnelle, herbes séchées. Peau de pomme, prune. Marmelade à l'orange. crème fouettée. Muscade, carvi.

Bouche : Superbe sensation de pureté, très désaltérante. Fraîcheur sur des saveurs de citron fumé, de menthol et de réglisse. Traçante, finale droite et très longue, très caillouteuse.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un tartare de daurade ou un ceviche de cabillaud. Dans 5 ans, des crustacés grillés au beurre d'herbes et d'agrumes. Un bar en croûte de sel.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques