

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2014 - 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 finesse 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 2014 a été élevé pendant un an dans les chais du Domaine. Aujourd'hui, ce 1^{er} 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 belle élégance.

L'équilibre de ce vin est remarquable. Au nez d'abord, où le floral s'entremêle au minéral finement épicé, le fruité, parfaitement mûr, au boisé le plus noble. La bouche confirme cette sensation d'harmonie et de précision : le gras et la puissance sont bien là, la tension et la finesse aussi, comme en échos. La bouche est portée par un très beau fruit, juteux, croquant, dynamisé par la fraîcheur du citron, et une minéralité crayeuse et épicée, salivante, qui étire d'ores et déjà la finale de bien belle façon.

Ce 1^{er} Cru Crausot constitue à l'évidence une très belle alternative à certains crus de la Côte de Beaune, pour accompagner poissons à chair ferme (bar, sole) sur une légère sauce citronnée, gros crustacés juste cuits au bleu, ou encore un bon morceau de beaufort fruité !

La « preuve par le vin » que lorsqu'ils sont travaillés par un vigneron aussi précis et talentueux que François Lumpp, les meilleurs terroirs de la Côte chalonaise sont bien le prolongement naturel de ceux de la Côte de Beaune !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Acacia, chèvrefeuille, miel fin.
Poire, coing, pêche blanche, citron
mûr. Noisette fraîche, 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
2022/2024.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure
recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes
biologiques