Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2018 - blanc



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 facilite 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 2018, le meilleur équilibre entre sucre et acidité. Le terroir a parfaitement joué son rôle sur ce millésime plutôt solaire, permettant au raisin de préserver une fraîcheur minérale et une finesse d'expression aromatique absolument remarquables.

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, de la verticalité et du raffinement. Le chardonnay parfaitement mûr et le sol marno-calcaire s'expriment dans un bouquet à la fois frais et intense, et une bouche d'une netteté et d'une rectitude admirables. La sensation de fraîcheur et d'énergie ne vous quittent jamais, et c'est heureux !

On démarre sur les fruits blancs juste cueillis, poires et pêches en tête, accompagnés d'herbes fines, entre cerfeuil et coriandre. Une nuance vanillée et une touche de beurre citronné se fondent parfaitement dans cette atmosphère évoquant la fraîcheur lumineuse d'un matin d'été. Plus le vin s'aère, plus il laisse se déployer l'expression pierreuse du sol, d'abord sur une note fumée de pierre à fusil, puis sur une dimension résolument épicée : on pense au suc de violette, à la réglisse, à la baie de genièvre, au musc et à l'encens. Quelle précision ! Quelle élégance !

En bouche, la verticalité, la droiture et la profondeur de ce « Petit Marole » finissent de le rapprocher de ses prestigieux cousins de la Côte d'Or ! On aime sa texture longiligne, fluide, comme toujours en mouvement. On aime cette omniprésente sensation de fraîcheur, portée maintenant par des saveurs de menthe et d'eucalyptus, de citron et de pamplemousse. On adore l'éclat savoureux de son fruit, sur la pomme

Reinette et la prune Reine-Claude. Des saveurs fines et énergiques de poivre blanc et de baie de Sichuan n’en finissent pas d’exciter les papilles.

Avec sa finale droite et tendue, à la persistance déjà impressionnante, ce Petit Marole qui gagnera encore en densité dans les 5 prochaines années vous régalera pour accompagner des poissons à la chair délicate, comme un Saint-Pierre ou une Barbue, accompagné d’un beurre blanc citronnée et d’une mousse au céleri… Un régal en perspective.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sensualité fruitée et expression pierreuse : poires et pêches, cerfeuil et coriandre, une nuance de vanille, beurre citronné. Pierre à fusil. Violette, réglisse, baie de genièvre, musc et encens

Bouche : Verticalité, droiture et profondeur. Une texture longiligne avec une sensation de fraîcheur (menthe, eucalyptus et agrumes). Fruits blancs et Reine-Claude, une longue finale stimulante et poivrée.

Accords mets-vins : Un Saint-Pierre ou une Barbue, accompagné d'un beurre blanc citronnée et d'une mousse au céleri

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques