Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2018 - blanc



Si l'on retrouve la gourmandise du millésime, le 1er cru Crausot se distingue par la sensation de fraîcheur qui s'en dégage et son élégance raffinée.

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 magnifique 1er Cru Crausot 2018, complexe et altier, a été élevé pendant un an dans les chais du Domaine. Le vin offre cette année un profil à la fois frais, raffiné mais toujours gourmand !

Dès le premier nez, on perçoit l'influence du sol calcaire à travers une fine note crayeuse. C'est bien la sensation de fraîcheur qui domine ici : les fruits blancs, juteux à souhait, semblent être juste cueillis. Les évocations de pommes Granny et Reinette et de pêche s'accompagnent de délicates notes de fleurs blanches, de cerfeuil, de sauge et de réglisse. Les agrumes ne sont pas loin non plus… Bien sûr, ce Crausot assume parfaitement la gourmandise du millésime, soulignée par quelques notes subtiles d'île flottante et de pain au lait.

Si l'on retrouve en bouche un beau volume, le vin se montre toujours souple et élastique : aucune lourdeur, mais au contraire, une vivacité soutenue par une tension calcaire parfaitement intégrée. La pureté et l'éclat du fruit se confirment : les saveurs franches de coing, de pomme Reinette, de poire Passe Crassane, de pomelo, de carambole et d'orange Outspan s'entremêlent avec naturel. L'énergie acidulée d'une nuance de rhubarbe et la fraîcheur crayeuse de la longue finale finissent de nous mettre en joie !

Ce 1er Cru Crausot fin et complet est une grande réussite. S'il apporte déjà beaucoup de plaisir aujourd'hui, nous vous recommandons cependant d'attendre au moins 3 ans pour qu'il révèle ses plus beaux atours, à table, autour d'un gratin de cabillaud ou de saumon, de quenelles sauce Nantua ou, tout simplement, d'une quiche lorraine ou d'un soufflé au fromage ! Si vous ne résistez pas à l'envie de le déguster aujourd'hui, alors nous vous

recommandons plutôt des rillettes de saumon ou un carpaccio de bar ou de daurade aux herbes fines et agrumes.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et élégant : pommes Reinette et Granny, pêche, fleurs blanches, cerfeuil, sauge et réglisse. Agrumes délicats. Ile flottante, pain au lait.

Bouche : Un beau volume et de la souplesse. Des saveurs franches de coing, de pomme reinette, de poire Passe Crassane, de pomelo, de carambole et d'orange Outspan. Fraîcheur crayeuse et acidulée en final

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un carpaccio de daurade ou de bar. Plus tard, un gratin de cabillaud ou de saumon, des quenelles sauce Nantua ou encore un soufflé au Comté.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement 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