Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2019 - 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. En 2019, les rendements très limités couplés aux chaleurs estivales ont contribué à donner au fruit une haute maturité et une concentration exceptionnelle. En contrepoint, le terroir a parfaitement joué son rôle sur ce millésime solaire, permettant au raisin de préserver acidité et finesse minérale.

Si bien qu'aujourd'hui ce Premier Cru Petit Marole offre un splendide équilibre entre une aromatique mûre, sensuelle, mêlant épices et fruits confits, une vraie densité de texture et cette finesse verticale des calcaires que l'on perçoit en filigrane tout au long de la dégustation. La sensation d'énergie ne vous quitte jamais, et c'est heureux !

On démarre dans un registre gourmand mais complexe où la roche semble « intégrée » dans quelques délicieuses pâtisseries : imaginez un caillou calcaire faisant office de fève dans une galette feuilletée à la frangipane ! Les évocations de millefeuille et de crème pralinée s'acoquinent avec des notes fruitées expressives autour de la pêche, de l'abricot, de l'ananas ou de la mangue rôtie. Une nuance de suc de violette précède un cortège d'épices qui ajoutent encore à la sensation de volupté que dégage le vin : on pense au cumin, à la noix de muscade, au gingembre confit, à la cannelle et même à une lointaine poudre de curry Madras...

Si le nez nous met déjà en appétit, la bouche, quant à elle, se révèle extraordinairement nourrissante : ample et soyeuse, elle dépose sur le palais un panier de fruits tout entier, autour des fruits à noyau, de l'orange, de la mangue et du fruit de la passion. Là encore, les épices sont omniprésentes, évoquant quelques plats indiens ou réunionnais. Cet excellent Premier Cru Petit Marole n'oublie pas pour autant de rester droit et vif, gainé par son arête calcaire.

Déjà très expressif aujourd'hui mais parfaitement structuré pour une garde d'au moins 10 ans, il vous régalera sur un gratin de macaroni truffé nappé d'un jus de veau, un cari de poissons ou, plus exotique encore, une crêpe vietnamienne « Banh Xeo ».

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet or

Nez : Complexe et gourmand : roche calcaire, frangipane, millefeuille et crème pralinée, pêche, abricot, ananas ou mangue rôtie, suc de violette, cumin, noix de muscade, gingembre confit, cannelle, une pointe de curry Madras

Bouche : Nourrissante, ample et soyeuse, elle dépose sur le palais un panier de fruits tout entier, autour des fruits à noyau, de l'orange, de la mangue et du fruit de la passion. Très épicé. Milieu de bouche gainé par le sol. Droiture et énergie de la finale.

Accords mets-vins : Un gratin de macaroni truffé nappé d'un jus de veau, un cari de poissons ou, plus exotique encore, une crêpe vietnamienne « Banh Xeo ».

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques