Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2019 - blanc



Si la gourmandise fruitée et épicée du millésime est bien là, ce Crausot se distingue par sa fraîcheur aux accents mêlant agrumes et roche calcaire.

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 a profité d'un élevage d'une quinzaine de mois, jusqu'à sa mise en bouteille en février 2021. Il offre cette année un profil particulièrement complexe, réussissant à combiner, dans un magistral équilibre, la sensualité fruitée et concentrée typique du millésime et une sensation de fraîcheur tonique et d'énergie omniprésente.

Le premier nez s'ouvre dans un registre résolument gourmand autour de la noisette et de l'amande grillée, de la mie de pain, de la brioche au miel et du pain au lait, des fruits blancs mûrs et juteux, poire Williams et pomme Reinette en tête, mais aussi de l'abricot ou du jus d'ananas. Au fil de l'aération, des notes épicées s'affirment, évoquant curcuma et poivre blanc. Puis, l'atmosphère semble progressivement se rafraîchir : un air vivifiant souffle maintenant au-dessus du verre, charriant des notes toniques de craie, de poussière de roche, de citron vert, de citron jaune et de mandarine.

On retrouve en bouche cette dualité parfaitement maîtrisée entre maturité et fraîcheur. On se régale en entame de la chair souple de fruits blancs crémeux, complétés de saveurs d'abricotine, de jus de mangue ou d'ananas. Mais là aussi, le temps fait son œuvre et les sensations sur les papilles deviennent de plus en plus stimulantes, électrisantes même : on pense désormais à une orange acidulée, au citron vert et au fruit de la passion. On finit sur un registre particulièrement dynamique et intensément épicé : la longueur et l'énergie déployées par la finale sont remarquables.

Un superbe Premier Cru Crausot, expressif et complexe, qui apporte déjà beaucoup de plaisir aujourd'hui. Nous vous recommandons cependant d'attendre encore 3 ans pour qu'il révèle ses plus beaux atours, à table,

autour d’un turbot et sa sauce béarnaise, d’une volaille pochée nappée d’une sauce poulette ou même d’un curry doux de gambas au lait de coco.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Riche mais frais : noisette et amande grillée, mie de pain, brioche au miel, pain au lait, fruits blancs mûrs et juteux, autour de la poire William et de la pomme Reinette, abricot, jus d'ananas, curcuma, poivre blanc, craie, citron, mandarine

Bouche : Un beau volume et de la tension. Chair souple des fruits blancs crémeux, des saveurs évoquant l'abricotine, le jus de mangue ou d'ananas. Un milieu de bouche électrisant sur l'orange acidulée, le citron vert, le fruit de la passion. Finale intense, épicée

Accords mets-vins : Un turbot et sa sauce béarnaise, des quenelles de brochet sauce Nantua, une volaille pochée nappée d'une sauce poulette ou même un curry doux de gambas au lait de coco.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques