Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2020 - 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, désormais couplé à la généralisation en hiver de couverts végétaux, facilite l'enracinement en profondeur mais aussi la respiration des pieds de vignes. En 2020, l'été chaud et ensoleillé a permis une maturation précoce et régulière des baies. Les vendanges ont démarré dès le 20 août. 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 fruité onctueux, épices douces et volupté florale, une vraie densité de texture et cette tension minérale, cette sapidité stimulante que l'on perçoit en filigrane tout au long de la dégustation. L'équilibre est somptueux.

Le nez s'ouvre sur des notes fruitées généreuses d'ananas confit, de pomme, de pêche jaune, de prune Reine-Claude et de mangue. On plonge ensuite dans une atmosphère lascive, aux accents orientaux, entre essences florales et épices douces. On pense au thé au jasmin, au suc de violette et au lys, au miel d'acacia ou de genêt, au pain d'épices, au safran, au curry Madras et au curcuma. Quelques notes de beurre pommade, de nougatine et d'amande caramélisée soulignent la gourmandise du propos. Tandis qu'une touche chlorophyllienne et quelques zestes d'agrumes apportent un souffle tonique.

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 mûrs, enrobés d'une touche de miel. On retrouve nos fruits à noyau et nos fruits exotiques, relevés d'évocations d'écorce de mandarine et de kumquat. La rétro-olfaction monte en puissance, révélant une expression intense du sol, autour de notes empyreumatiques et poivrées. L'intensité et la profonde résonance de la finale sont

impressionnantes.

S’il se montre déjà très expressif aujourd’hui, ce 1er Cru possède un superbe potentiel d’évolution. Les plus impatients pourront l’associer dans sa jeunesse à des noix de Saint-Jacques juste snackées aux zestes d’agrumes, ou une sole grillée. Après quelques années de cave, vous vous régalerez sur un soufflé aux noix de Saint-Jacques, une cassolette de queues d’écrevisses aux épices, une lotte en sauce safranée ou encore un gratin de macaroni truffé nappé d’un jus de veau. Un pur régal en perspective…

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet or

Nez : Complexe, voluptueux : ananas confit, pomme, pêche jaune, prune Reine-Claude et mangue, thé au jasmin, violette, lys, miel d'acacia ou de genêt, pain d'épices, safran, curry Madras, curcuma, beurre pommade, nougatine, une touche mentholée et zestée

Bouche : Ample, soyeuse, nourrissante, ample et soyeuse, elle dépose sur le palais un panier de fruits mûrs, enrobés d'une touche de miel. et relevés d'écorce de mandarine et de kumquat. Finale intense, pénétrante, relevée d'empyreumatisme poivré

Accords mets-vins : Jeune, des noix de Saint-Jacques juste snackées aux zestes d'agrumes, une sole grillée, plus tard, un soufflé aux noix de Saint-Jacques, une cassolette de queues d'écrevisses aux épices, une lotte safranée, un gratin de macaroni truffe et jus de veau

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