Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2020 - blanc



Si la maturité gourmande et la sensualité du millésime sont bien là, ce Crausot séduit aussi par son énergie interne, cette sensation de fraîcheur printanière mêlant des notes chlorophylliennes, la tonicité des agrumes et les évocations de roches calcaires au milieu desquelles serpente une eau fraîche et cristalline.

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 à la fin de l'hiver dernier. Il offre un profil particulièrement équilibré entre maturité sensuelle, fraîcheur printanière et finesse minérale.

On démarre sur des notes à la fois charmeuses et rafraichissantes, mêlant les noisettes et les amandes fraîches, la poire Comice, la pêche blanche, l'ananas et une touche de melon, le suc de violette et le miel de genêt, mais aussi des évocations de pommier et d'amandier en fleurs, de jeunes pousses de coriandre, de menthe sauvage et de cerfeuil, complétées d'une note tonique de gingembre. On retrouve ici aussi une dimension lactée, mais celle-ci nous rapproche davantage d'une glace au yaourt. La fraîcheur s'immisce même dans l'expression du sol qui évoque la roche calcaire parcourue d'une eau de source cristalline.

L'entame de bouche est ample, enveloppante mais élastique. On se régale de saveurs de poire Williams, de noyau de pêche ou d'abricot, mais aussi de lassi à la banane ou à l'ananas. De fins amers d'écorce de mandarine et d'orange Outspan apportent un relief stimulant. Tout comme cette touche plus acidulée de pomme Granny. Au fil de la dégustation, l'expression du sol apporte des accents épicés, autour de la baie de genièvre et du poivre blanc. On finit sur un registre particulièrement dynamique, porté par un souffle de fraîcheur chlorophyllienne mentholée.

On adore ce Premier Cru Crausot, pour la qualité de ses équilibres et son imprégnation franche dans le sol qui l'a vu naître, entre l'énergie des calcaires et la densité des argiles. Il nous laisse avec une bouche fraîche

et nette, et une impression de bien-être serein. Jeune, il sera parfait sur une terrine de poisson blanc et de petits légumes en gelée. Après 3 ans de cave, on se régalera d'un sandre au beurre blanc accompagné d'une mousseline de céleri ou encore des suprêmes de volaille pochée, nappés d'une sauce poulette.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Charmeur et frais : noisettes et amandes fraîches, poire Comice, pêche blanche, ananas, melon, suc de violette, miel de genêt, pommier et amandier en fleurs, jeunes pousses de coriandre, menthe et cerfeuil. Gingembre. Glace au yaourt. Pierre mouillée

Bouche : Ample, enveloppante mais élastique, des saveurs de poire Williams, de noyau de pêche ou d'abricot, de lassi à la banane ou à l'ananas, De fins amers d'écorce de mandarine et d'orange Outspan apportent du relief. Finale poivrée et mentholée

Accords mets-vins : Jeune, sur une terrine de poisson blanc et de petits légumes en gelée. Après 3 ans de cave, on se régalera d'un sandre au beurre blanc accompagné d'une mousseline de céleri ou encore des suprêmes de volaille pochée, nappés d'une sauce poulette.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques