Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2015 - blanc



Ce Petit Marole blanc est issue d'une micro-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, qui vont contribuer 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 favorise l'enracinement en profondeur mais aussi la respiration des pieds de vignes. La limitation des rendements est une priorité, pour obtenir au final un raisin présentant les meilleurs équilibres entre sucre et acidité.

Comme toujours avec François Lumpp, ce n'est pas tant l'opulence ou un côté « plantureux » qui sont recherchés dans ce Premier Cru Petit Marole, mais plutôt une certaine idée de la pureté et de la tension. Bien sûr, le chardonnay bien mûr délivre ici une certaine puissance en bouche, dans une attaque assez ronde. Mais rapidement, on retrouve ce jus cristallin et frais, caractéristique du style du domaine, exprimant sa minéralité dans de fines notes crayeuses, et dans une finale vibrante, à la salinité affirmée.

La fraîcheur du citron s'accompagne au nez de délicates notes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de fruits blancs compotés. L'élevage très maîtrisé, qui s'exprime sur des arômes briochés, finement beurrés et quelques notes de noisette, finit de compléter un tableau aromatique particulièrement pur et harmonieux.

Déjà bien expressif aujourd'hui, ce Petit Marole, raffiné et aérien, va encore gagner en complexité dans les prochaines années : une garde de 5 à 8 ans ne lui posera aucun problème, bien au contraire...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Aubépine, acacia, fougères, poire et pomme compotées, pêche blanche, zeste d'agrumes, marbre pilé, craie, noisette, brioche.

Bouche : Ample et plutôt charnu en attaque, sur un très beau fruit. Vient ensuite la tension et la fraîcheur minérale ciselée. Belle persistance qui évoque fidèlement le terroir calcaire.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc. Quenelle de brochet. Crevettes à l'aigre-douce ou au lait de coco. Blanquette de veau aux girolles. Beaufort ou comté fruité.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques