Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2015 - blanc



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. Ici, les sols très caillouteux sont majoritairement composés de calcaires durs, plus ou moins altérés.

Après une vinification démarrée en cuve et poursuivie en fûts (dont un tiers de fûts neufs), ce millésime 2015 a été élevé pendant un an dans les chais du Domaine. Aujourd'hui, ce 1er Cru Crausot se montre très expressif, peut-être le plus ample et profond à ce stade des 3 cuvées du Domaine, mais toujours empreint d'un vrai raffinement.

L'équilibre de ce vin est déjà remarquable, rappelant à certains égards quelques grands Chablis. Au nez d'abord, où le floral s'entremêle au minéral finement épicé et légèrement iodé, le fruité, parfaitement mûr, au boisé le plus noble. La bouche confirme cette sensation d'harmonie et de précision : le gras et la matière sont bien là, la tension et la finesse aussi, comme en échos.

La bouche est portée par un très beau fruit, juteux, croquant, évoquant la poire, la pêche et la prune jaune, réhaussé par la fraîcheur du citron, et une minéralité crayeuse et épicée, salivante, qui étire d'ores et déjà la finale avec beaucoup de droiture.

Ce 1er Cru Crausot constitue, par son équilibre entre puissance et finesse minérale, une très belle alternative à certains crus de la Côte de Beaune, pour accompagner poissons à chair ferme (bar, sole) sur une légère sauce citronnée, crustacés juste cuits au bleu, ou encore un bon morceau de beaufort fruité !

La « preuve par le vin » que, lorsqu'ils sont travaillés par un vigneron aussi précis et talentueux que François Lumpp, les terroirs de la Côte chalonnaise sont bien le prolongement naturel de ceux de la Côte de Beaune !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Acacia, chèvrefeuille, miel fin. Poire, coing, pêche blanche, prune jaune, citron mûr. Noisette fraîche, vanille. Légères notes de pierre à fusil.

Bouche : Gras et puissance parfaitement maîtrisés. Attaque très sapide, sur un fruit juteux. Le milieu de bouche se resserre, belle tension. Finale épicée, montante et très longue.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Gros crustacés cuits au bleu. Mais aussi, suprêmes de poulet au citron confit, tajine de poissons. Cantal affiné.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques