Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2022 - 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.

Ce qui frappe d'emblée sur ce généreux millésime 2022, c'est le charme et la gourmandise qui s'expriment dès le premier nez. D'emblée le vin nous met joyeusement en appétit. Guimauve, kouign-amann au beurre salé, on démarre sur un registre délicieusement pâtissier avec cette once de notes de pain d'épices, de crème de lait et de nougatine. Puis, une touche fumée venue du sol se mêle au miel de bruyère. Le ciel s'ouvre bientôt sur un grésillement de zestes d'agrumes confits, de notes florales et d'épices douces. On pense au mimosa, au jasmin et à la violette, mais aussi à la noix de muscade, au curry et à la cannelle. Côté fruits, ce sont les fruits jaunes et les fruits à noyau qui dominent les débats, autour de la pêche, de l'abricot et de l'ananas. On succombe littéralement à l'implacable charme sensuel de ce Premier Cru de Givry.

Aussi longue que large, la bouche sait aussi se montrer tonique et vibrante, animée par des expressions délicatement amères aux accents de kumquat et de pomelo. Le milieu de bouche, généreux, déploie des saveurs juteuses de fruits à noyau, de mangue et de fruit de la passion. Viennent ensuite le miel d'acacia, le caramel au beurre salé et le poivre blanc mais également une touche de calcaire poudreux, accrocheuse sur les papilles. La finale, très longue, se place sous le joug léger d'un délicat élevage avec de belles notes empyreumatiques et salines. Le plaisir est partout !

On recommandera ce jus ample sur des quenelles de volailles ou des moules à la crème et au curry. Dans 3 à 5 ans, nous l'associerons à 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.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet or

Nez : charmeur et gourmand : guimauve, kouign-amann au beurre salé, pain d'épices, crème de lait, nougatine, note fumée, miel de bruyère, zestes d'agrumes confits, mimosa, jasmin, violette, noix de muscade, curry, cannelle, pêche, abricot, ananas.

Bouche : aussi longue que large, tonique et vibrante, kumquat, pomelo, fruits à noyau, mangue, fruit de la passion, miel d'acacia, caramel au beurre salé, poivre blanc, touche de calcaire poudreux. Finale très longue aux notes empyreumatiques et salines.

Accords mets-vins : quenelles de volailles ou moules à la crème et au curry. Dans 3 à 5 ans, 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.

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