Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2016

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 la puissance ou un côté « plantureux » qui sont recherchés dans ce Premier Cru Petit Marole, mais plutôt une certaine idée de la pureté et de l'harmonie. Bien sûr, le chardonnay parfaitement mûr et le sol marno-calcaire s'expriment ici dans une bouche concentrée et charnue. Mais la finesse et la fraîcheur sont toujours au rendez-vous, aussi bien dans le bouquet avec ces notes de fleurs blanches, de verveine, de citron, de craie et de fruits blancs frais, qu'en milieu et fin de bouche où le sol apporte une belle tension saline et vibrante.

L'élevage très maîtrisé, qui s'exprime sur des arômes finement beurrés et quelques notes de noisette, complète ce tableau aromatique dans lequel tout semble s'imbriquer avec le plus grand naturel.

Déjà bien expressif aujourd'hui, ce Petit Marole, porté par une très belle acidité fruitée, 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 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Petit Marole - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Aubépine, miel d'acacia, verveine, fougères, poire et pomme, pêche blanche, zeste d'agrumes, marbre pilé, craie, noisette, beurre frais.

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 au lait de coco. Blanquette de veau aux girolles. Comté.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques