

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos En Crazy - 2017



Jean-Marie Guffens cultive une grande parcelle de 3.5 hectares sur le climat de Chavigne, sur des coteaux fortement pentus (plus de 40%), interdisant toute mécanisation. Ici se côtoient des vignes d'âges très différents, entre 10 et 80 ans, bénéficiant d'une belle exposition au Sud-Ouest.

Si le nom de ce vin fait bien sûr référence à la montagne de Cras qui surplombe le vignoble de Pierreclos, on doit aussi y voir un clin d'œil du facétieux Jean-Marie au surnom de « Crazy belgium » dont Robert Parker l'avait affublé lorsqu'il découvrit le personnage et ses vins dans les années 1980 ! Un « fou » pourtant pas si fou, qui a toujours parfaitement su, pour chacun de ses vins, où il voulait aller et comment y parvenir.

Ainsi, ce « En Crazy », toujours délicieusement charmeur et enjoué, est un savant assemblage entre premier jus des plus jeunes vignes et seconds jus de presse des vignes plus anciennes de Chavigne.

Les rendements toujours limités au domaine et les belles conditions d'ensoleillement de l'été ont donné ici un fruit particulièrement avenant avec une aromatique riche et franche et un impeccable équilibre sucre-acidité. Le choix d'un élevage peu marqué, en cuve béton, ainsi que l'apport des vieilles vignes de Chavigne contribuent à ce que le vin conjugue croquant du fruit, concentration, tension et cette empreinte minérale caractéristique !

Le nez séduit immédiatement par ses arômes de citron mûr, de pomme et de pêche blanche, de melon frais, mâtinés de notes de chèvre-feuille, de miel fin et d'amande grillée. L'entame de bouche est dense et charnue, portée par une pureté de fruit absolument remarquable. A la fois ample et dynamique, ce Mâcon En Crazy évite toute lourdeur : il étire sa trame minérale, délicate et scintillante, sur de beaux amers citronnés et légèrement salins.

Gourmandise, concentration et élégance : une belle entrée en matière dans l'inimitable style Guffens, que vous pourrez déguster avec beaucoup de plaisir dès aujourd'hui comme dans 7 ou 8 ans, pour accompagner un jambon persillé, des quenelles ou une blanquette de veau par exemple.

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos En Crazy - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Citron mûr, de pomme et de pêche blanche, de melon frais, mâtinés de notes de chèvre-feuille, de miel fin et d'amande grillée. Une touche poivrée.

Bouche : A la fois ample et dynamique, il étire sa trame minérale, délicate et scintillante, sur de beaux amers citronnés et légèrement salins.

Accords mets-vins : Idéal sur des plats en sauce crémée : quenelles, blanquette de veau ou de volaille. Poisson à chair blanche accompagnés d'une crème au citron ou aux champignons. Jambon persillé. Chèvre frais.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique