

## Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos 1er Jus de Chavigne - 2017



Lorsque les conditions du millésime le permettent, et que la maturité du raisin s'avère parfaitement homogène sur une parcelle, conjuguant richesse, concentration et acidité, Jean-Marie nous gratifie de ses célèbres et confidentiels « 1<sup>er</sup> Jus », des cuvées exclusivement composées du premier jus de coule et de presse, véritable quintessence du fruit et du terroir.

En 2017, les rendements naturellement limités et l'ensoleillement exceptionnel à partir de fin juin, ont permis à Jean-Marie (comme en 2015) de récolter les raisins de sa grande parcelle de Chavigne en un seul passage, puis de réaliser ce fabuleux « 1<sup>er</sup> Jus de Chavigne ».

Son objectif est simple (à énoncer tout au moins !) : obtenir ici la quintessence du fruit, son expression la plus pure, tout en conservant les indispensables acidités et la sensation de fraîcheur qu'elles apportent. L'élevage en fûts, avec une proportion relativement faible de bois neuf (un quart environ), permet ensuite de révéler la complexité intrinsèque du vin, tant au niveau des arômes que de la structure, et de souligner sa superbe étoffe naturelle.

Dès le premier nez, l'éclat du fruit s'avère exceptionnel : la pomme et la poire bien mûres et juteuses côtoient la pêche blanche et des notes fraîches et stimulantes de mandarine. Céréales et noisettes grillées, fleurs blanches, herbes fraîchement coupées et notes de pierre mouillée complètent un bouquet complexe, expressif et très élégant.

L'entame de bouche est littéralement explosive : le vin nous envahit immédiatement non seulement le palais, mais l'esprit tout entier. A la fois dense, charnu mais toujours frais et désaltérant. La pureté du fruit et de l'eau qui le compose traversent ce Mâcon-Pierreclos de part en part. La concentration minérale est remarquable, s'exprimant sur une finale épicée et délicatement acidulée, d'une longueur déjà exceptionnelle. On salive, on se délecte... et on en redemande !

Ce Mâcon-Pierreclos 1<sup>er</sup> Jus de Chavigne joue clairement dans une autre catégorie que tous les autres vins de l'appellation : la catégorie des grands blancs bourguignons à la fois puissants, complexes et intenses, imbriquant à la perfection le fruit et le sol. Quelle classe ! S'il est déjà délicieux, nous vous conseillons bien sûr de savoir l'attendre au moins 5 ans (voire 10 !) si vous voulez qu'il vous révèle pleinement son étonnante complexité...

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos 1er Jus de Chavigne - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Eclat du fruit : la pomme et la poire bien mûre, la pêche blanche, des notes fraîches et stimulantes de mandarine.

Céréales et noisettes grillées, fleurs blanches, herbes fraîchement coupées, pierre mouillée.

Bouche : Explosive : dense, charnue mais toujours fraîche et désaltérante. Pureté du fruit et d'une eau minérale. Finale épicée et délicatement acidulée, d'une longueur déjà exceptionnelle.

Accords mets-vins : Crustacés ou poissons nobles en sauce (beurre blanc, sauce crémeuse). Blanquette de poissons, de veau ou de volaille. Fromage de vache à pâte molle.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique