

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran - 2017



Fidèle à sa science incomparable du pressage des baies et de la préservation des qualités intrinsèques de chaque jus, Jean-Marie assemble ici les premiers jus des plus jeunes vignes de Saint-Véran, avec les jus de presse des vignes plus âgées, sur les parcelles des Combes et du Clos des Poncétys.

Pour obtenir cette précision d'extraction des jus, Jean-Marie est resté fidèle, depuis ses débuts, aux petits pressoirs verticaux, qui ne « triturent pas les raisins dans tous les sens » et autorisent ce véritable travail d'orfèvre. Bien sûr, une telle précision n'a de sens que si l'état sanitaire, la maturité et les équilibres des raisins sont irréprochables. La récolte 2017 fut, en ce sens, un modèle du genre !

Sur cet impressionnant Saint-Véran, Jean-Marie Guffens fait aussi parler son véritable « génie » de l'élevage : comme il le dit lui-même, il connaît tellement ses vignes, ses terroirs et ses raisins, qu'il y va désormais à l'intuition. En particulier pour doser la proportion de bois neuf. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que son intuition e semble plus admettre l'erreur...

Tout paraît ici tellement bien « dosé », au millimètre. La superbe réduction « grillée » ne masque jamais le fruit, la richesse de texture ne nuit jamais à l'énergie et la fraîcheur du vin, la dimension sensuelle et lactique ne prend jamais le dessus sur la tension et la rectitude minérale... Bref, encore une fois, ce Saint-Véran nous donne une magnifique leçon d'équilibre et de terroir !

Doté d'une sève et d'une crémosité incomparables, le vin offre un bouquet qui s'articule autour d'une franche dimension fumée, calcaire, puis grillée (sésame et noisette torréfiés), d'un fruité mûr et gourmand, sur la pomme rouge, la poire et la pêche en tête, avec une touche citronnée, et d'une touche résolument sensuelle, entre crème pâtissière, beurre pommade et pâte d'amande.

En bouche, la dimension tactile donne à l'entame une ampleur impressionnante. Mais très vite la pureté du jus et l'énergie du sol apportent cette sensation de fraîcheur que l'on aime tant. La trame minérale révèle de fins amers et une touche saline qui n'en finissent pas d'exciter les papilles et de prolonger la finale. Ce Saint-Véran est déjà incroyablement expressif et équilibré : nul doute, pourtant, qu'il gagnera encore en profondeur et en subtilité dans les 10 prochaines années.

Encore une fois, ce vin signé Jean-Marie Guffens impressionne et surclasse clairement son appellation.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, léger reflet vert

Nez : Exubérant : une franche dimension fumée, calcaire, puis grillée (sésame et noisette torréfiés), fruité mûr et gourmand, sur la pomme rouge, la poire et la pêche, avec une touche citronnée, crème pâtissière, beurre pommade et pâte d'amande.

Bouche : Gros volume, crémeux et tactile. La minéralité saline retend le milieu de bouche. Finale droite et très persistante, sur une fine amertume stimulante.

Accords mets-vins : Filet de bar au beurre blanc et fenouil rôti, risotto aux noix de Saint-Jacques, escalope de veau à la normande. Fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques