

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Hauts des Vignes - 2017



Nous avons été émerveillés par le 1^{er} Jus des Hauts de vignes 2015 : le moins que l'on puisse dire, c'est que ce 2017 ne nous a pas déçus. Véritable quintessence du style « Guffens », nous ne sommes pas loin de penser qu'il est encore supérieur, dans sa profondeur, son intensité et ses équilibres, à son glorieux prédécesseur !

Encore une fois, les conditions du millésime 2017 ont permis à Jean-Marie d'isoler cette cuvée exclusivement issue du 1^{er} jus de presse, le plus parfait, le plus pur, le plus intègre. Pour cela, il a fait le choix de sélectionner préalablement les meilleurs raisins de deux parcelles phares de son petit vignoble, celle très calcaire de la Roche (sous Vergisson), plantée en 1962, et celle, exposée plein sud, des Crays.

Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé (avec à peine d'un quart de fûts neufs), le vin est ensuite « affiné » en cuve béton pendant quelques mois. Le résultat aujourd'hui est un modèle absolu de profondeur minérale et d'intensité. Immédiatement crayeux et fumé au nez, évoquant le silex frotté, la mine de crayon et la pierre à fusil, puis délicatement floral (chèvrefeuille), le bouquet délivre ensuite un fruit d'une qualité exceptionnelle, sur la poire et la pomme, l'orange sanguine, la mandarine et la crème de citron vert. Le tout enrobé par de délicieux arômes gourmands de beurre frais et de pâte d'amande.

En bouche, le vin, ample et tactile en entame, dégage une énergie phénoménale. Sa verticalité et son intensité minérale, très épicée, nous tirent clairement du côté d'un grand Meursault ou d'un beau Puligny... La persistance est énorme, sur un registre salin puis poivré, qui n'en finit pas de nous faire saliver. La finale d'une sapidité exceptionnelle s'étire sur un voile de fraîcheur délicatement mentholé, voire camphré.

Voici incontestablement un grand vin de garde (15 ans au moins !), un grand vin de gastronomie (que diriez-vous d'un homard breton ou d'une volaille de Bresse crémée ?...), d'un grand vin tout court ! Un vin qui confirme avec une race unique le génie de Jean-Marie Guffens !

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Hauts des Vignes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Craie, silex frotté, mine de crayon. Fleurs séchées, chèvrefeuille. Poire, pomme, orange sanguine, mandarine et crème de citron vert. Safran. Pâte d'amande.

Bouche : Ample et tactile en entame. Energie phénoménale. Verticale, belle intensité minérale et épicée. La finale d'une sapidité exceptionnelle s'étire sur un voile de fraîcheur délicatement mentholé, voire camphré.

Accords mets-vins : Des produits d'exception : homard breton et son jus de carapace, turbot rôti aux champignons, poularde de Bresse en demi-deuil... Langres, époisses, soumaintrain.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé ou longue aération (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques