

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Premiers Jus des Croux - 2017



Au vu de la qualité exceptionnelle des raisins, et de leur concentration aromatique hors-norme, Jean-Marie Guffens a décidé en 2017 de vendanger et vinifier séparément les premiers jus de presse des vignes des Croux et de son clos des Petits Croux, sur le finage de Pouilly-Fuissé, parcelle « reine » du Domaine.

Exposées au Sud-Ouest sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux, les vignes ont été plantées en 1980 (celles du Clos des Petits Croux affichant, quant à elles, plus de 50 ans). Elles ont largement eu le temps d'aller puiser en profondeur fraîcheur et minéralité qui contrebalancent parfaitement le caractère assez solaire et riche de ce terroir, et l'exubérance du millésime.

William Kelley, du Wine Advocate, n'hésite pas à affirmer que nous tenons là le plus grand vin du millésime pour le Mâconnais. Non seulement, nous approuvons sans réserve mais nous ne sommes pas loin de penser que ce stupéfiant « Premiers Jus des Croux » tutoie les sommets bien au-delà de la pointe méridionale de la Bourgogne, tant sa subtile complexité et sa profondeur semblent surpasser bien des crus parmi les plus réputés de la Côte d'Or...

Dès le premier nez, c'est une merveille de sophistication qui s'offre à nous avec un naturel confondant : noisette fraîche, crème pralinée, fruits blancs frais, mirabelle, essence d'agrumes, pierre frottée, tilleul, fleur de vigne, noix de muscade, poivre blanc... une farandole d'arômes jaillit du verre par vagues successives.

On retrouve en bouche cette extraordinaire complexité : ampleur enrobante en attaque, concentration presque tannique, fine minéralité crayeuse qui vient sans cesse titiller les papilles et mettre le vin en mouvement, finale pénétrante, portée par la pureté du fruit et l'empreinte saline du sol, persistance hors-norme.

Tout est là, déjà incroyablement en place. Etant précisé bien sûr que ce Pouilly-Fuissé Premiers Jus des Croux a la capacité de garde d'un Grand Cru : 15 ans en cave ne lui feront absolument pas peur, bien au contraire. Alors, n'hésitez pas à être patient : vous serez récompensé de vos efforts au centuple ! Très grand vin.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Premiers Jus des Croux - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, intense

Nez : Complexe et harmonieux : noisette fraîche, crème pralinée, fruits blancs frais, mirabelle, essence d'agrumes, pierre frottée, tilleul, fleur de vigne, noix de muscade, poivre blanc...

Bouche : Ampleur enrobante en attaque, concentration presque tannique, fine minéralité crayeuse met le vin en mouvement, finale pénétrante, portée par la pureté du fruit et l'empreinte saline du sol.

Accords mets-vins : Turbot rôti et son beurre blanc. Viennoise de sole et sa sauce aux champignons. Ris de veau aux morilles. Risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération (2 heures min) ou carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques