

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Le Chavigne - 2018



Jean-Marie Guffens cultive une grande parcelle de 3.5 hectares sur le climat de Chavigne, sur des coteaux fortement pentus, 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.

Cette année où les rendements se sont révélés très généreux, Jean-Marie a fait le choix d'isoler pour son « Chavigne » les raisins issus des vignes (souvent les plus vieilles) aux rendements les plus modérés : pas de place ici pour des jus un brin trop dilués. Jean-Marie cherche la concentration et se donne toujours les moyens de la trouver !

Les belles conditions d'ensoleillement de l'été ont donné un fruit particulièrement avenant avec une aromatique riche et franche et un impeccable équilibre sucre-acidité. Cette année, Jean-Marie a panaché l'élevage de cette cuvée, pour moitié en fûts et pour moitié en cuves : il s'agissait d'en souligner l'intensité aromatique, le relief naturel, tout en préservant la fraîcheur et l'énergie d'une superbe matière première.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un fruit parfaitement mûr, pur et juteux, qui se livre sur des arômes de pomme compotée, de pêche blanche et d'abricot, complétés de touches de citron jaune et de zeste de mandarine. Une nuance de pâte d'amande, une autre d'épices douces (muscade) renforcent encore la sensation de gourmandise que le bouquet dégage, tandis qu'une minéralité subtile s'exprime en filigrane, sur de légères notes fumées.

La bouche possède un équilibre impeccable, à la fois ample, concentrée mais vive et en mouvement. La mâche gourmande des fruits blancs bien mûrs est parfaitement soutenue par une tension finement citronnée, et cette touche minérale aux amers subtils qui contribue à vous faire saliver. La finale, savoureuse et élégante, scintille longtemps sur le palais !

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

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Le Chavigne - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Intense et profond : pomme
compotée, pêche blanche et abricot,
citron jaune et zeste de mandarine. Une
nuance de pâte d'amande, une autre
d'épices douces (muscade). Fumée,
pierre frottée.

Bouche : Ample, concentrée mais vive et
en mouvement. La mâche gourmande
des fruits blancs bien mûrs est soutenue
par une tension finement citronnée, et
cette touche minérale aux amers subtils.
Longue finale salivante.

Accords mets-vins : Boudin blanc, volaille
pochée et sa sauce « Poulette », des
quenelles ou une blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au
moins (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques