

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles de Chavigne - 2018



2018 voit le retour triomphant de cette cuvée exceptionnelle, pour laquelle nous avons eu un énorme coup de cœur en découvrant son premier millésime en 2016. Goûtée en avril dernier, alors qu'elle était encore très loin d'avoir terminé son élevage, elle nous a complètement bluffés : sa densité hors du commun, son intensité aromatique et sa minéralité pierreuse la rapprochent clairement de certains premiers crus murisaltiens ! Comment diable Jean-Marie Guffens parvient à transcender ce chardonnay mâconnais pour en faire un blanc aussi puissant et profond ? Nous n'avons toujours pas la réponse...

Au commencement, il y a, comme toujours chez Jean-Marie, un étonnant mélange d'intuition, de goût du risque et de sens du défi. C'est en 2003 qu'il décide de planter sa vigne Juliette sur un terroir tellement pauvre et caillouteux qu'il se demande lui-même comment la plante arrivera à pousser... Après 15 ans, la vigne produit ici des rendements dérisoires, avec des raisins qui restent petits. Mais il en faut plus pour arrêter notre homme qui se met donc en tête de vinifier séparément cette parcelle. Et quitte à travailler sur la concentration, Jean-Marie décide d'y ajouter la micro-production de ses plus vieilles vignes du terroir de Chavigne. La cuvée « Juliette et les vieilles » est née !

Après avoir passé 18 mois d'élevage en fûts, ce vin surpasse déjà de plusieurs têtes tout ce que l'on peut trouver du côté de Mâcon ! L'intensité de son bouquet trouve plutôt son équivalent dans les meilleurs crus de la Côte d'Or : noisette grillée, acacia, poire, pêche blanche, pomme Granny, zeste d'orange sanguine et de citron, brioche, une rafraîchissante touche mentholée. Tout ici s'exprime avec une force et une franchise épatantes. Même sensation d'une puissance parfaitement maîtrisée en bouche : le vin tapisse votre palais, il se déploie dans un magistral équilibre entre une matière charnue et un côté acidulé qui le dynamise sans cesse. En milieu et en fin de bouche, il révèle une minéralité littéralement vibrante, pierreuse et empyreumatique. La précision force le respect, la persistance aussi.

Un très grand Bourgogne, qui devrait évoluer brillamment sur une quinzaine d'années ! On a juste envie de dire : Bravo !

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles de Chavigne - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : D'une incroyable intensité : noisette grillée, acacia, poire, pêche blanche, pomme Granny, zeste d'orange sanguine et de citron, brioche, une rafraîchissante touche mentholée.

Bouche : Puissance parfaitement maîtrisée : une matière charnue et un côté acidulé qui la dynamise sans cesse. Finale intensément pierreuse et empyreumatique. Grosse longueur.

Accords mets-vins : Dans quelques années : poissons nobles ou gros crustacés en sauce (beurre blanc, jus crémé). Ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable (2 heures en bouteille épaulée).



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques