

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran - 2018



Cet impressionnant Saint-Véran est issu de parcelles assez chaudes et précoces, en particulier la parcelle des Combes : sur ce millésime solaire, le défi de Jean-Marie était de taille. Il s'agissait de capter cette extraordinaire sensualité que peut donner au vin ce terroir, sans pour autant tomber dans le piège de la lourdeur ou d'une certaine facilité aromatique. Une gageure dont Jean-Marie semble s'être joué avec une facilité déconcertante !

Avec 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.

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 2018, tout comme 2017, fut, en ce sens, un modèle du genre !

Avec ce 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 ne semble plus admettre l'erreur...

Tout paraît ici tellement bien « dosé », au millimètre. La superbe réduction fumée ne masque jamais le fruit, la richesse de texture ne nuit jamais à l'énergie et la fraîcheur du vin, la dimension suave 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 avec ses notes de crème de fruits blancs, de pêche jaune, d'amande, d'eau de rose, de chèvrefeuille, de jonquille et d'agrumes.

Ouvert, généreux et parfaitement équilibré, soutenu par une trame saline aux amers délicats, il devrait, d'ici 5 ans, vous faire fondre de plaisir. Encore une fois, ce vin signé Jean-Marie Guffens impressionne et surclasse clairement son appellation.

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, léger reflet vert

Nez : Harmonieux et sensuel : crème de fruits blancs, pêche jaune, amande, eau de rose, chèvrefeuille, jonquille et une touche d'agrumes.

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 :
Entre 2021 et 2028 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques