

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tris de Chavigne - 2020



Fidèle à son habitude, Jean-Marie nous livre une cuvée intense issue d'une sélection des plus beaux raisins et des plus vieilles vignes de sa parcelle de Chavigne. Là encore, seuls les premiers jus ont été retenus : les plus purs et intenses dans leur aromatique, mais aussi les plus tendus et toniques.

Sur ces coteaux argilo-calcaires très pentus, exposés au Sud-Ouest, les conditions exceptionnelles d'ensoleillement estival ont donné des raisins parfaitement mûrs et très concentrés, aussi bien sur le plan des arômes que de l'acidité (tartrique surtout). L'enracinement très en profondeur des vieilles vignes, tout comme l'habile gestion des couverts végétaux, a bien sûr contribué à limiter les phénomènes d'évaporation et de stress hydrique et à maximiser l'imprégnation minérale des raisins.

Il s'agit d'obtenir ici la quintessence du fruit, son expression la plus pure et intense, celle qui va savoir transmettre toutes les informations du terroir. L'élevage en fûts, avec une proportion relativement faible de bois neuf (un quart environ), permet ensuite de révéler la complexité intrinsèque du vin, tant au niveau des arômes que de la structure, et de souligner son relief naturel.

Dès le premier nez, on perçoit une intensité aromatique hors-norme : passée une première note fumée de pierre à fusil, le fruit jaillit sur des notes de poire, de coing frais, d'abricot, de pêche et d'ananas. Quelques friandes évocations de frangipane et de croissant chaud ajoutent à la gourmandise presque coupable que l'on ressent. Au fil de l'aération, le vin sait aussi se montrer aérien et tonique, avec ses notes délicates de tilleul, de pollen, de menthe fraîche, de zeste d'orange ou de citron. L'équilibre entre fraîcheur et sensualité est somptueux !

L'entame de bouche impressionne par son volume texturé : sa matière en expansion permanente se déploie avec naturel, sans aucune lourdeur mais pleine de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau juste cueillis et finement acidulés. L'imprégnation minérale est omniprésente, s'exprimant sur une finale poivrée, fumée et caillouteuse, d'une longueur déjà exceptionnelle. On salive, on se délecte... et on en redemande !

Ce Mâcon-Pierreclos Tris de Chavigne joue clairement dans une autre catégorie que tous les autres vins de l'appellation : la catégorie des grands blancs bourguignons complexes et profonds, imbriquant à la perfection le fruit et le sol. Quelle classe ! S'il est déjà délicieux, nous vous conseillons bien sûr de savoir l'attendre 5 ans pour qu'il vous révèle son plein potentiel...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tris de Chavigne - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : Sensuel, gourmand : pierre à fusil et amande grillée, poire, coing frais, abricot, pêche et ananas, croissant chaud et frangipane, tilleul, pollen, miel d'acacia, menthe fraîche, zeste d'orange ou de citron.

Bouche : Beau volume texturé, sa matière en expansion se déploie sans aucune lourdeur mais pleine de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau juste cueillis et finement acidulés. L'imprégnation minérale est omniprésente, s'exprimant sur une finale poivrée.

Accords mets-vins : Poisson fumé, feuilleté de Saint-Jacques, daurade ou bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc, suprême de volailles à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques