

Domaine Guffens-Heynen - Triangle de Guffens - 2019



Jean-Marie n'hésite pas à nous confier qu'il « en rêvait depuis longtemps ». En 2019, pour son 40^{ème} millésime, il l'a fait : élaborer cette cuvée collector qui synthétise à elle seule quarante années d'une vie de vigneron, d'une histoire singulière qui a conduit Jean-Marie entre le Mâconnais, le Lubéron et le Sauternais. De ce triangle géographique, il a fait un vin, et quel vin ! Un assemblage unique et incroyablement expressif des cépages phares de chacun de ses trois domaines : le chardonnay de Pierreclos, le viognier et la roussanne des Tourettes et le sémillon issus du plateau de Barsac et de son Château Closiot !

Comme toujours, on pouvait compter sur Jean-Marie pour ne rien laisser au hasard, sous ses airs fantaisistes et débonnaires... Car ce vin, il l'a « mûri » depuis quelques années déjà, dans son esprit si créatif, iconoclaste et toujours en « ébullition » !

D'un côté, il y a les premiers jus des jeunes vignes du Domaine Guffens-Heynen, ainsi que les jus de presse des vieilles vignes : en 2019, le chardonnay a été cueilli bien mûr, concentré et très aromatique. Pour ce « Triangle », il a décidé d'élever le chardonnay uniquement en cuve béton, afin de préserver fraîcheur et énergie.

A l'inverse, pour le viognier et la roussanne, issus de son domaine des Tourettes, au cœur du Lubéron sur le plateau d'Apt, il a veillé à vendanger cette sélection assez tôt, maximisant ainsi tension et acidité. Enfin, pour sublimer l'extraordinaire terroir argilo-calcaire de son Clos Bonneau, à Barsac, il a sélectionné des grappes issues des plus vieilles vignes de sémillon, dont les jus ont ensuite été élevés en fûts, avec à peine un quart de bois neuf.

Au final, ce singulier Triangle, expressif et jaillissant, porte bien la patte du « Maestro » ! Dès le premier nez, on aime sa franchise fruitée entre abricot, poire, pêche de vigne, agrumes frais, kaki et même quelques surprenantes notes évoquant les fruits rouges, framboise en tête. Cette farandole de fruits s'accompagne d'une dimension balsamique et épicée, tonique et rafraichissante, autour des aiguilles et de la résine de pin, de l'eucalyptus, de la menthe et du gingembre confit. Une fine note miellée apporte juste ce qu'il faut de douceur sensuelle.

L'équilibre est magnifique. En bouche aussi : il y a de la matière autour d'un noyau fruité enveloppant, il y a de l'énergie, portée par de fins amers minéraux et une superbe tension, il y a de l'élan dans la finale tonique et serrée.

Pour un coup d'essai, c'est un coup de Maître : mais, au fond, pouvait-il en

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

être autrement ?... Un collector indispensable pour tous les amateurs du style unique des vins signés Guffens !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Triangle de Guffens - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Intense : abricot, poire, pêche de vigne, agrumes frais, kaki et quelques fruits rouges, framboise en tête. Aiguilles et résine de pin, eucalyptus, menthe et gingembre confit. Une nuance de miel.

Bouche : Superbe équilibre avec de la matière autour d'un noyau fruité enveloppant, de l'énergie, portée par de fins amers minéraux et une superbe tension. Beaucoup d'élan dans la finale tonique et serrée.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties déglacées au Noilly-Prat. Blanquette de veau, waterzoï de poulet, tajine de veau aux amandes, lotte au safran, gambas au lait de coco et citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec (capsule à vis)

Cépage : Chardonnay, sémillon, viognier, roussanne.

Culture : Biologique