

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Les Trois C. - 2018



Cette année, Jean-Marie a décidé d'assembler dans une même cuvée ses 3 parcelles situées sur le flanc Ouest de la Roche de Vergisson. Elles se situent sur les lieux-dits La Côte, Carementrant et Les Crays.

Sur Les Crays, le calcaire est omniprésent, sous forme d'éboulis plus ou moins détériorés, plus ou moins tendres, qui se mêlent à des marnes bleues. Ce substrat, couplé à une exposition au Sud, donnent des raisins très concentrés et chargés d'une intense minéralité. Le terroir de Carementrant partage avec son voisin des Crays beaucoup de similitudes, y compris son altitude élevée (autour de 350 mètres). Seule l'exposition au Sud-Ouest diffère légèrement et ralentit un peu la maturation des baies.

Enfin, le terroir de La Côte est sensiblement moins précoce et plus frais, avec son exposition au Nord-Ouest et son altitude là encore assez élevée. C'est plutôt ici que Jean-Marie est allé chercher les acidités les plus élevées permettant de parfaire les équilibres de ce superbe Pouilly-Fuissé.

Aujourd'hui ce « 3 C » nous éblouit de toute sa classe : on aime au nez l'association d'une minéralité fraîche, avec ses évocations de craie humide, d'un grand raffinement floral et de l'éclat d'un fruit bien mûr et juteux, entre poire, pêche et une touche d'abricot. Si l'on ajoute quelques nuances de pain toasté et une touche tonique évoquant le zeste de citron, on se régale davantage encore !

La bouche est tout simplement superbe ! On aime sa texture satinée, sa mâche gourmande sur les fruits blancs et jaunes, et cette souplesse, cette sensation d'un vin actif, vivant, toujours en mouvement. La persistance et la pureté de la finale sont absolument remarquables.

Voici incontestablement un grand vin de garde que nous vous conseillons vivement d'oublier au moins 7 ou 8 ans en cave si vous voulez en apprécier toute la complexité et la profondeur d'expression. Il sera alors parfait pour accompagner un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud. Un grand moment en perspective...

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Les Trois C. - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Craie, silex frotté. Fleurs séchées, chèvrefeuille. Poire, pêche, une touche d'abricot, zeste de citron vert. Safran.

Pâte d'amande. Pain toasté.

Bouche : On aime sa texture satinée, sa mâche gourmande sur les fruits blancs et jaunes, et cette souplesse, cette sensation d'un vin actif, vivant, toujours en mouvement. très longue finale, fraîche.

Accords mets-vins : Des produits d'exception : homard breton et son jus de carapace, turbot rôti aux champignons, poularde de Bresse en demi-deuil...
Langres, époisses, soumaintrain.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé ou
longue aération (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques