

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé C.C. - 2022



Comme en 2020, toujours à la recherche d'une certaine idée de la perfection, Jean-Marie a décidé d'assembler dans cette cuvée de très haut vol uniquement les premiers jus des deux parcelles des lieux-dits La Côte et Carementrant, deux terroirs plus frais et tardifs, qui ont en outre échappé à la grêle survenue fin juin. Comme il le dit lui-même : « je n'avais jamais vu d'aussi beaux raisins sur ces parcelles ! ».

Le terroir de Carementrant partage avec son voisin des Crays (désormais classé en Premier Cru) beaucoup de similitudes, y compris son altitude élevée (autour de 350 mètres) et la nature des sols, constellés de cailloux calcaires plus ou moins rougeâtres, selon leur teneur en oxydes de fer. Seule l'exposition majoritaire à l'Est diffère : en préservant les raisins des rayons les plus chauds de l'après-midi, elle ralentit un peu la maturation des baies.

De son côté, 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 ici que Jean-Marie est allé chercher les acidités les plus hautes permettant de parfaire les équilibres de ce superbe Pouilly-Fuissé.

Aujourd'hui ce « C. C. » nous éblouit de toute sa classe : on aime au nez l'association d'une minéralité résolument maritime, porteuse d'un souffle de fraîcheur, avec un fruité puissant, bien mûr et presque crémeux. Les premières notes nous projettent dans un univers de bord de mer, avec ses évocations d'embruns salins et de salicornes. Le fruit se fraye un chemin jusqu'à nous, autour de la pomme Reinette, de la poire et de la pêche blanche, rehaussées d'une note de zeste de citron et d'orange Outspan. Une touche de miel d'acacia et quelques parfums délicats de fleurs du verger apportent maintenant une douceur réconfortante.

L'énergie fuselée que le vin déploie en bouche est impressionnante. Ce Pouilly-Fuissé, résolument dynamique, gainé, charrie quantité de fruits bien mûrs et savoureux, à commencer par la poire et les fruits à noyau. L'ampleur du mouvement qu'il dégage semble littéralement nous soulever. Si vous voulez apprécier pleinement ce que signifient concentration et énergie interne, alors ce vin est fait pour vous ! La persistance et l'intensité de la finale sont remarquables, une finale à la fois tonique et épicée qui semble plonger dans les couches profondes de l'écorce terrestre.

Voici incontestablement un grand vin de garde que vous pourrez oublier 6 ou 8 ans en cave : il n'en sera que plus grand. Parfait pour accompagner un homard grillé au beurre d'estragon ou des langoustines juste snackées,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nappées d'un jus réduit. Un régal en perspective...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé C.C. - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : Frais et iodé : évocations d'embruns salins et de salicornes, pomme Reinette, poire et pêche blanche, zeste de citron et d'orange Outspan, miel d'acacia, fleurs du verger.

Bouche : Energie fuselée impressionnante, dynamique, gainée, fruits bien mûrs et savoureux, ampleur de mouvement impressionnante. La persistance et l'intensité de la finale sont remarquables, une finale à la fois tonique et épicée.

Accords mets-vins : Un homard grillé au beurre d'estragon ou des langoustines juste snackées, nappées d'un jus réduit.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2030 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique