

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles - 2016



C'est un véritable coup de foudre que nous avons eu pour cette toute nouvelle cuvée, lorsque nous l'avons dégustée pour la première fois au Domaine, en juin dernier : elle était encore pourtant en plein élevage... Mais on percevait déjà la splendide matière et l'incroyable intensité de ce vin qui le rapprochent de Meursault ou de certains des meilleurs premiers crus de Puligny-Montrachet ! Et encore une fois, nous nous sommes demandés comment diable Jean-Marie Guffens parvenait à transcender ce chardonnay mâconnais pour en faire un blanc aussi puissant et profond... Nous n'avons toujours pas la réponse !

Au commencement, il y a, comme toujours chez Jean-Marie, un étonnant mélange d'intuition, de goût du risque et de sens du défi. C'est en 2003 qu'il décide de planter sa vigne Juliette sur un terroir tellement pauvre et caillouteux qu'il se demande lui-même comment la plante arrivera à pousser... Après 15 ans, la vigne produit ici des rendements dérisoires. Mais il en faut plus pour arrêter notre homme qui se met donc en tête de vinifier séparément cette parcelle. Et quitte à travailler sur la concentration, Jean-Marie décide d'y ajouter la micro-production de ses plus vieilles vignes du terroir de Chavigney. « Juliette et les vieilles » est né !

Après avoir passé 18 mois d'élevage en fûts, ce vin surpasse déjà de plusieurs têtes tout ce que l'on peut trouver du côté de Mâcon ! L'intensité de son bouquet trouve plutôt son équivalent dans les meilleurs crus de la Côte d'Or : noisette grillée, acacia, poire, pêche blanche, prune, zeste d'orange sanguine et de citron, brioche, tout ici s'exprime avec une force et une franchise épatantes.

Même sensation d'une puissance parfaitement maîtrisée en bouche : le vin tapisse votre palais, il se déploie dans un magistral équilibre entre une matière charnue et un côté acidulé qui le dynamise sans cesse. En milieu et en fin de bouche, il révèle une minéralité littéralement vibrante. La précision force le respect, la persistance aussi.

Un immense bourgogne, qui devrait évoluer brillamment sur une quinzaine d'années ! On a juste envie de dire : Bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : D'une incroyable intensité : pierre mouillée, noisette grillée, acacia, poire, pêche blanche, prune, zeste d'orange sanguine et de citron, brioche chaude...

Bouche : Puissance parfaitement maîtrisée : matière ample, qui tapisse le palais. Son côté acidulé dynamise le vin. Enorme vibration minérale qui tend et prolonge la finale comme rarement.

Accords mets-vins : Dans quelques années : poissons nobles ou gros crustacés en sauce (beurre blanc, jus crémé). Ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable (2 heures en bouteille épaulée).



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques