

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran 1er Jus - 2017 - blanc



Comme en 2015, les conditions exceptionnelles du millésime 2017, avec ses petits rendements et son très bel été, ont permis à Jean-Marie d'isoler ses fameuses cuvées « 1er Jus » sur les 3 appellations du Domaine, Mâcon-Pierreclos, Pouilly-Fuissé et Saint-Véran. La qualité des équilibres, la pureté aromatique et le niveau de concentration des raisins, l'autorisaient : il l'a fait !

Ce sont donc les premiers jus des plus beaux raisins des parcelles du Clos des Poncetys et de La Combe qui ont été finalement assemblés dans cette cuvée produite en quantité forcément très réduite. Jean-Marie les vinifie d'abord séparément. L'objectif est clair : travailler sur une « matière première » la plus pure possible, qui conserve toute l'intégrité du fruit et ses qualités organoleptiques. Vient ensuite l'assemblage et le temps de l'élevage, en fûts, pendant 9 mois environ. Ce moment-clé qui va permettre au vin de s'étoffer, de trouver son meilleur équilibre, sans jamais dénaturer son identité.

Lorsque nous l'avons découvert en avril l'année dernière, il démarrait juste son élevage. Nous avons pourtant été saisis par son intensité aromatique et sa texture voluptueuse qui procuraient déjà une merveilleuse sensation de plénitude. Des caractéristiques qui n'ont fait que s'affirmer encore aujourd'hui.

Dès le premier nez, c'est une véritable explosion de fruits frais et bien mûrs qui semble jaillir du verre, entre fruits blancs, fruits jaunes et pulpes d'agrumes, parcourus d'une dimension empyreumatique évoquant pierre à fusil et noisettes grillées. Sans oublier quelques épices douces, entre macis et poivre vert, qui viennent donner à l'ensemble une touche stimulante et aérienne du meilleur effet.

La sensualité du toucher de bouche est exceptionnelle : entre panne de velours et mousseline de soie, ce vin semble vous envelopper dans un voile doux et voluptueux. Mais il ne s'arrête pas là : la trame minérale apporte ici de fins amers qui excitent vos papilles et rendent le milieu de bouche très actif et énergique. On ne s'ennuie jamais, on s'endort encore moins. Non, on vit et on vibre avec ce 1^{er} Jus de Saint-Véran qui n'en finit pas de se déployer dans une finale interminable, extrêmement savoureuse, où le fruit fait un retour en fanfare ! En tout point irrésistible !

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran 1er Jus - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : D'une éclatante pureté : chèvrefeuille, fruits blancs, mirabelle et pulpes d'agrumes, dimension empyreumatique évoquant pierre à fusil et noisettes grillées. Poivre vert, macis.

Bouche : Toucher de bouche soyeux et ample, d'une sensualité exceptionnelle. La trame minérale apporte de fins amers qui excitent vos papilles et rendent le milieu de bouche très actif et énergique. Finale longue et savoureuse, sur le fruit.

Accords mets-vins : Bar rôti au fenouil et pommes grenailles, lotte pochée, sauce crémeuse au safran, risotto aux noix de Saint-Jacques et copeaux de truffe blanche.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique