

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tri de Chavigne - 2016 - blanc



Dans sa quête incessante de la maturité optimale, Jean-Marie Guffens n'a jamais hésité à vendanger par trie successive. Les bonnes conditions de la fin d'été 2016, sans pluie et avec un beau soleil, lui ont permis de prendre son temps pour réaliser ce Tri de Chavigne.

Jean-Marie et son équipe ont ainsi patiemment sélectionné, entre le 2 et le 12 octobre, les plus beaux raisins issus des parcelles des hauts de coteaux de Chavigne. Ces tries successives ont permis à Jean-Marie d'ajuster à la perfection les niveaux d'acidité des raisins afin de mieux « dompter » la puissance et la richesse naturelle du millésime. Au final, la qualité exceptionnelle des équilibres obtenus lui rappelle le millésime 2010.

En effet, lorsque richesse et concentration sont au rendez-vous dès le début des vendanges, comme en 2015, Jean-Marie Guffens a pour habitude d'élaborer des cuvées exclusivement composées du premier jus de coule et de presse. Son objectif est simple : obtenir ici la quintessence du fruit, son expression la plus pure, tout en conservant au mieux les indispensables acidités. L'élevage en fûts, dont la proportion de bois neuf varie selon la qualité de la récolte, contribuera ensuite à révéler la complexité du vin et à lui donner cette étoffe hors du commun.

Dès le premier nez, l'éclat du fruit s'avère exceptionnel : la pomme et la poire bien mûres et juteuses côtoient l'orange amère et l'abricot frais. La concentration minérale est remarquable, s'exprimant sur des notes de silex frotté. Fleurs blanches, pain grillé, noisette fraîche complètent une palette aromatique particulièrement riche et harmonieuse. La structure en bouche est elle aussi impressionnante : densité charnue, fraîcheur acidulée, allonge épicée, tout y est dès aujourd'hui et au moins pour 10 ans.

Ce Mâcon-Pierreclos Tri de Chavigne joue clairement dans une autre catégorie que tous les autres vins de l'appellation : la catégorie des grands blancs bourguignons à la fois puissants, complexes et intensément minéraux. Quelle classe !

Attention : dernières bouteilles disponibles. Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tri de Chavigne - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Intense et profond : pomme, poire, orange amère, abricot frais, silex frotté, fleurs blanches, pain grillé, noisette fraîche.

Bouche : Superbe structure : densité charnue, fraîcheur acidulée, allonge épicée et intensément minérale.

Accords mets-vins : Poisson fumé, feuilleté de Saint-Jacques, daurade ou bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc, suprême de volailles à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques