

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Trentième Vendange - 2009 - blanc



Pour tous les « inconditionnels » des vins de Jean-Marie Guffens – et ils sont fort nombreux ! –, voici un collector absolu que chacun se doit d’avoir goûté au moins une fois : la cuvée anniversaire qui a marqué les trente ans d’une aventure unique démarrée par Maine et Jean-Marie en 1979, les trente ans d’un règne au sommet des vins du Mâconnais et de la Bourgogne toute entière.

Le terme de « collector » n’est vraiment pas usurpé puisque Jean-Marie a produit au total moins de 500 bouteilles de cette cuvée désormais mythique. Pour fêter l’évènement, Jean-Marie décide à l’époque d’isoler les raisins des plus vieilles vignes de ses différentes parcelles de Pouilly, en poussant au maximum la maturité des baies sur ce millésime solaire et relativement sec.

Profitant d’une fin d’été sans guère de précipitations, il a osé jouer la carte d’un raisin très mûr et ultra-concentré. Avec une matière première d’une telle richesse, ne restait plus alors à Jean-Marie qu’à faire parler son sens inégalé du pressage le plus doux possible. Puis, à partir de ce jus exceptionnel, véritable extrait de fruit et de terroir, de doser parfaitement l’élevage en fûts, afin que celui-ci souligne sans alourdir les qualités intrinsèques du fruit.

Les rares amateurs qui ont eu la chance de goûter cette cuvée savent à quel point elle reflète cette quête de Jean-Marie du chardonnay « ultime », du blanc superlatif à la profondeur abyssale.

Aujourd’hui, après une indispensable aération, l’extraordinaire puissance de la matière première se révèle parfaitement « apprivoisée », l’élevage s’est fondu pour laisser la place à l’émotion pure, la profondeur vibrante et la volupté. Les fleurs séchées, le miel d’acacia, les fruits blancs confiturés, l’ananas rôti, les zestes d’agrumes confits, les épices douces, l’amande, la pierre à feu, la crème délicatement vanillée... le bouquet, envoûtant, semble tournoyer en suspension au-dessus du verre.

Quant à la sensation en bouche, elle nous porte du côté d’un Bâtard-Montrachet tant le vin déploie une matière ample et volumineuse, tactile, mais toujours portée par une arête minérale qui n’en finit pas de stimuler le palais et le corps tout entier. L’équilibre entre la sensualité extrême du fruit, et la rectitude, la fraîcheur de la pierre et du sol est magistral. Tout simplement magique.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Trentième Vendange - 2009 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Envoûtant : les fleurs séchées, le miel d'acacia, les fruits blancs confiturés, l'ananas rôti, les zestes d'agrumes confits, les épices douces, l'amande, la pierre à feu, la crème délicatement vanillée...

Bouche : Matière ample et volumineuse, d'une profondeur abyssale, portée par une arête minérale qui n'en finit pas de stimuler le palais. Equilibre magistral entre la sensualité extrême du fruit et la rectitude, la fraîcheur de la pierre

Accords mets-vins : Des plats de fête, sur des produits fins, à chair plutôt ferme : sole, turbot, homard, chapon, ris de veau...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques