

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Premiers Jus de Chavigne - 2019 - blanc



Lorsque les conditions du millésime le permettent, et que la maturité des raisins sélectionnés s'avère parfaitement homogène, conjuguant richesse, concentration et acidité, Jean-Marie nous gratifie de ses célèbres et confidentiels « Premiers Jus », des cuvées exclusivement composées du premier jus de coule et de presse, véritable quintessence du fruit et du terroir.

En 2019, au vu des très faibles rendements du millésime, Jean-Marie a donc décidé de concentrer ses efforts sur l'élaboration d'une seule cuvée de Mâcon-Pierreclos, uniquement composée des premiers jus de ses plus vieilles vignes du secteur de Chavigne. Elles sont principalement situées sur un terroir très pentu, exposé majoritairement au Sud-Ouest, aux sols pauvres et caillouteux. Elles trouvent en profondeur, dans les sous-sols calcaires, fraîcheur et imprégnation minérale. Deux éléments-clés dans la réussite de ce vin, surtout sur un millésime solaire et concentré comme 2019.

L'objectif de cette sélection exigeante des Premiers Jus est simple (à énoncer tout au moins !) : il s'agit d'obtenir la quintessence du fruit, son expression la plus pure et intense, tout en conservant les indispensables acidités et la sensation de fraîcheur qu'elles apportent. L'élevage en fûts, avec une proportion relativement faible de bois neuf (moins d'un quart), permet ensuite de révéler la complexité intrinsèque du vin, tant au niveau des arômes que de la structure, et de souligner sa superbe étoffe naturelle.

Dès le premier nez, l'éclat et l'intensité aromatique de ce prodigieux Mâcon-Pierreclos nous ont bluffés. Passée une superbe réduction aux accents finement grillés, évoquant des éclats de noisette torréfiée et le pain toasté, c'est un fruit parfaitement mûr et surtout, d'une grande pureté, qui jaillit du verre, sur des notes de poire Beurré Hardy, de pêche blanche et de zeste d'orange. La sensualité d'une touche miellée se marie divinement bien avec une dimension florale et végétale, aérienne et sophistiquée, évoquant le chèvrefeuille, la jonquille, les fleurs d'eau, la violette, la menthe et le cerfeuil. Quelle harmonie !

L'entame de bouche est fascinante d'équilibre entre une formidable concentration texturée, typique du millésime, et une surprenante sensation de fraîcheur et de pureté, évoquant l'eau d'un torrent. Ce qui lie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ces deux dimensions, c'est clairement la formidable énergie que le vin dégage, cette force intérieure qu'il recèle. Sa structure minérale porte très loin la finale : parcourue de fins amers, de saveurs épicées évoquant gingembre et poivre blanc, et d'une salinité salivante, elle s'étire, vibrante, pendant de longues secondes. On se délecte, on s'élève... et on en redemande !

Ce Mâcon-Pierreclos Premiers Jus de Chavigne surclasse de plusieurs têtes les autres vins de l'appellation. Il joue dans la catégorie des grands blancs bourguignons à la fois puissants, complexes et intenses, imbriquant à la perfection le fruit et le sol. S'il est déjà délicieux et d'une classe folle, nous vous conseillons bien sûr de savoir l'attendre au moins 5 ans (voire 10 !) si vous voulez qu'il vous révèle pleinement sa complexité hors du commun...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Premiers Jus de Chavigne - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Intense et frais : éclats de noisette torréfiée et pain toasté, poire Beurré Hardy, pêche blanche et zeste d'orange, miel fin, chèvre-feuille, jonquille, fleurs d'eau, violette, menthe et cerfeuil. Poivre blanc.

Bouche : Superbe équilibre : texturée mais jaillissante et énergique comme l'eau d'un torrent. Du volume, de la fraîcheur, des saveurs épicées évoquant gingembre et poivre blanc, une salinité salivante. Longue finale

Accords mets-vins : Tourteau.
Langoustines rôties sur une pointe de curry. Plus tard, une blanquette de lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique