

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Premiers Jus - 2019 - blanc



Sur ce millésime 2019 aux tout petits rendements (une vingtaine d'hectolitres en moyenne) et aux raisins hautement concentrés et aromatiques, Jean-Marie a donc décidé de ne produire qu'une cuvée de Premiers Jus par appellation, véritable quintessence du terroir, du fruit, du millésime... et du style inimitable de notre « génie » de Pierreclos !

Pour ce lumineux et intense Saint-Véran, Jean-Marie a sélectionné les plus belles grappes issues de ses vignes du Clos des Poncetys, des Carettes et des Combes, vinifiant exclusivement les premiers jus, les plus purs, les plus frais, les plus intenses. Concentré de terroir, ce Saint-Véran imbrique dans un véritable tourbillon d'arômes et de saveurs l'identité de chaque parcelle. Avec son exposition majoritaire au Sud et ses sols calcaires peu profonds, le Clos des Poncetys amène de l'intensité minérale et de la richesse aromatique. Le climat des Carettes, exposé au Nord-Est et très caillouteux, a produit cette année des raisins certes petits et concentrés, mais ayant préservé de très belles acidités. Enfin, Les Combes, exposées au Nord mais bénéficiant d'un sol plus profond et argileux, ont apporté de la structure, tout en ayant préservé une vraie fraîcheur dans le fruit.

Jean-Marie a d'abord vinifié ces Premiers Jus séparément, cherchant à travailler sur une « matière première » la plus pure possible, qui conserve toute l'intégrité du fruit, son acidité et ses qualités organoleptiques. Vint ensuite l'assemblage et le temps de l'élevage, en fûts, pendant une dizaine de mois. Ce moment-clé qui a permis au vin de s'étoffer, de trouver son meilleur équilibre, sans jamais dénaturer son identité. Quelques mois supplémentaires en cuves béton ont parachevé ce travail de haute-couture : le vin a regagné en tension et fini de s'homogénéiser.

C'est à cette période, deux mois avant sa mise en bouteille, que nous avons découvert ce Saint-Véran Premiers Jus : disons-le tout net, il nous a totalement bluffés ! D'abord par l'incroyable sensation de fraîcheur tonique qu'il procure, sur ce millésime pourtant solaire et concentré. C'est une véritable explosion d'arômes qui jaillit du verre, oscillant sans cesse entre sensualité voluptueuse et fraîcheur revigorante : les fleurs blanches, la pierre à fusil, l'amande, la pêche et les fruits blancs juste cueillis, la mirabelle, le lassi à la pomme, mais aussi la menthe sauvage, le sorbet au citron vert, le radis noir ou la racine de gingembre... Quel régal !

Le plaisir se renforce encore en bouche où le vin se montre à la fois profond, concentré mais toujours élastique et follement énergique. Au volume de fruit considérable de l'entame succède une tension racée, à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fois rocailleuse, avec ses accents empyreumatiques, mais aussi citronnée et mentholée. La longueur de la finale, serrée, droite et résolument ancrée dans le sol, est phénoménale. Ce Saint-Véran de tous les superlatifs nous offre une certaine idée de la plénitude et brillera sur des viandes blanches. Magnifique et indispensable !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Premiers Jus - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais et jaillissant : les fleurs blanches, la pierre à fusil, l'amande, la pêche et les fruits blancs juste cueillis, la mirabelle, le lassi à la pomme, la menthe sauvage, le sorbet au citron vert, le radis noir, le poivre ou la racine de gingembre

Bouche : Profond, concentrée mais élastique et follement énergique. Au volume de fruit considérable de l'entame succède une tension racée, rocailleuse, avec ses accents empyreumatiques, mais aussi citronnée et mentholée. Longue finale droite et serrée

Accords mets-vins : Lotte pochée, sauce crèmeuse au safran, risotto aux noix de Saint-Jacques ou aux champignons sauvages. Blanquette de volaille. Ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique