

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Premiers Jus - 2019 - blanc



Bienvenue dans un autre monde, au cœur de l'Olympe des plus grands blancs où ce fantastique Pouilly-Fuissé s'acoquine et rivalise avec les plus prestigieux Crus Côte-d'Ors... Véritable quintessence du style « Guffens », voici le vin de tous les superlatifs : le plus floral, le plus aérien, le plus intensément minéral, le plus vertical, le plus élégant... Bref, le meilleur !

Fidèle à sa quête d'excellence, Jean-Marie a décidé, sur ce millésime 2019 hors-norme, aux rendements infimes, de placer la barre très haut. Pour honorer l'appellation-phare de cette Bourgogne méridionale qui l'a vu naître comme vigneron, Jean-Marie a concentré son travail sur les plus vieilles vignes principalement situées sur deux fameux terroirs, futurs premiers crus : Les Crays et Sur la Roche. Le premier, avec son exposition plein Sud, donne des raisins d'une concentration aromatique phénoménale. Le second bénéficie de sols très minces et calcaires dans lesquels la vigne puise cette finesse minérale, cette tension et cette dimension fumée tout à fait caractéristiques.

Après avoir eu l'intelligence et la patience d'attendre mi-septembre, que les raisins, certes petits, aient atteint leur véritable maturité physiologique et aromatique, Jean-Marie a décidé de vinifier exclusivement les jus de coule et de première presse, les plus purs, les plus aromatiques mais aussi ceux qui conservent les plus belles acidités !

Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé (avec à peine un quart de fûts neufs), le vin fut ensuite « affiné » en cuve béton pendant quelques mois. Le résultat aujourd'hui est un modèle absolu de profondeur minérale et d'intensité aromatique. Immédiatement crayeux et fumé au nez, évoquant le silex frotté, la pierre à fusil et l'éclat de noisette grillée, puis délicatement floral, entre tilleul, fleur d'oranger et violette, le bouquet nous plonge ensuite dans un délicieux panier de fruits frais : on pense à la poire, à la nectarine et à des agrumes délicats, entre citron jaune, carambole et une touche acidulée de fruit de la passion. De fines notes épicées, sur la muscade, le curcuma, le poivre Sichuan, le gingembre, mais aussi la réglisse et l'anis, virevoltent autour d'un noyau gourmand, et même sensuel, avec ses évocations de pâte d'amande et de gaufre. C'est un pur délice !

En bouche, le vin, texturé et jaillissant, dégage une énergie phénoménale. Sa verticalité et son intensité minérale, très épicée, nous tirent clairement du côté de certains des crus les plus prestigieux de la Côte de Beaune... La persistance est énorme, sur un registre salin puis poivré, qui n'en finit

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pas de nous faire saliver. La finale d'une sapidité exceptionnelle s'étire sur un voile de fraîcheur délicatement mentholé, voire camphré, et une admirable pureté du fruit.

Voici incontestablement un grand vin de garde (15 à 20 ans sans problème !) et un grand vin de gastronomie : que diriez-vous d'un homard breton grillé, accompagné d'un beurre à l'estragon. A moins que vous n'optiez pour une barbue ou un saint-pierre?... Un grand vin tout court qui confirme avec une race unique le talent incomparable de Jean-Marie Guffens ! Bravo.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Premiers Jus - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : D'une rare élégance : silex frotté, pierre à fusil, éclat de noisette, tilleul, fleur d'oranger et violette, poire, nectarine, citron, fruit de la passion, pâte d'amande, muscade, curcuma, poivre Sichuan, gingembre, réglisse et anis.

Bouche : Texturée et jaillissante, elle dégage une énergie phénoménale. Sa verticalité et son intensité minérale, très épicée, nous tire du côté des plus grands Pulignys. La persistance est énorme, sur un registre salin puis poivré et mentholé

Accords mets-vins : Des produits d'exception : homard breton grillé et son beurre d'estragon, turbot, barbue ou saint-pierre rôtis.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou longue aération (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique