

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran - 2020 - blanc



Cette année, Jean-Marie a choisi d'assembler les jus de presse de certaines parcelles plutôt chaudes et précoces, comme les Combes, avec les premiers jus d'un terroir plus tardif, celui des Carettes. Ici, l'exposition au Nord et Nord-Est permet de conserver davantage de fraîcheur. Et les sols calcaires minces et caillouteux apportent une signature minérale et iodée tout à fait remarquables. Encore un coup de maître, sur ce millésime plutôt solaire : les équilibres de ce Saint-Véran sont juste parfaits !

Notre véritable « sorcier » du pressurage fractionné est resté fidèle, depuis ses débuts, aux petits pressoirs verticaux, qui ne « triturent pas les raisins dans tous les sens » et autorisent ce véritable travail d'orfèvre qui permet d'ajuster au millimètre pureté, fraîcheur et tension des jus. Bien sûr, une telle précision n'a de sens que si l'état sanitaire, la maturité et les équilibres des raisins sont intrinsèquement irréprochables. La récolte 2020 fut, en ce sens, un modèle du genre !

Avec ce Saint-Véran, Jean-Marie Guffens fait aussi parler son véritable « génie » de l'élevage : comme il le dit lui-même, il connaît tellement ses vignes, ses terroirs et ses raisins, qu'il y va désormais à l'intuition. En particulier pour doser la proportion de bois neuf. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que son intuition ne semble plus admettre l'erreur...

Tout paraît ici tellement bien ajusté. La superbe réduction évoquant noisette grillée et pierre à fusil ne masque jamais l'expression du fruit et du sol. L'imprégnation calcaire révèle avant tout le lointain passé maritime des lieux, donnant au vin ses accents franchement iodés, entre étoile de mer, algues, salicornes, coquilles d'huîtres et embruns. Toujours du côté de la fraîcheur, menthe, verveine, petites fleurs blanches et eucalyptus ne sont pas loin. Le nez ne manque pas pour autant de charme sensuel, avec ses notes de beurre salé, de pommes et de poires compostées, de coulis de pêche et d'abricot. Au fil de l'aération, les agrumes s'imposent, autour d'un triptyque citron vert, mandarine, orange que l'on retrouve fréquemment sur ce millésime, accompagné d'une note de kaki.

Des agrumes qui déploie leur énergie acidulée dès l'entame de bouche, couplée à des saveurs juteuses et gourmandes de fruits à noyau, pêche jaune et brugnon en tête, et de crème de poire. La finale est imprégnée de l'expression puissante et resserrée des sols calcaires : entre tension pierreuse et fins amers évoquant les écorces d'agrumes, on salive de longues secondes. C'est un régal !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Encore une fois, ce vin signé Jean-Marie Guffens impressionne et surclasse clairement son appellation.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, léger reflet vert

Nez : Sensualité et fraîcheur iodée : noisette grillée et pierre à fusil, étoile de mer, algues, salicornes, coquilles d'huîtres, menthe, verveine, fleur blanche, eucalyptus, beurre salé, pommes et poires compotées, coulis de pêche, abricot. Citron vert, orange

Bouche : Gros volume, bel équilibre entre l'énergie acidulée des agrumes couplés à des saveurs juteuses et gourmandes de fruits à noyau, pêche jaune et brugnon en tête, et de crème de poire. Longue finale pierreuse, animée par des notes d'écorce d'agrumes

Accords mets-vins : Filet de bar au beurre blanc citronné et fenouil rôti, risotto aux noix de Saint-Jacques. Plus tard, une blanquette de veau ou de volaille. Fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques