

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



Pour ce Saint-Véran sensuel et lumineux, Jean-Marie a sélectionné les premiers jus de ses plus belles grappes issues de deux parcelles historiques du Domaine : les Combes et le Clos de Poncetys. La première, avec son sol profond et riche en argiles apportent texture et densité de structure. Tandis que son exposition majoritaire au Nord permet au raisin de mûrir lentement et de conserver une belle vivacité, même lorsque l'été est très chaud et ensoleillé comme en 2020.

Le Clos de Poncetys, quant à lui, est marqué par des sols minces, caillouteux et très calcaires. Ils imprègnent le fruit d'une tension minérale et d'une expression fraîche et saline. L'exposition au Sud permet quant à elle d'atteindre une belle maturité physiologique avec des fruits aux arômes très concentrés.

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 petite année. Ce moment-clé qui a permis au vin de s'étoffer, de trouver son point d'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.

Dès le premier nez, ce Saint-Véran offre un profil séducteur et sensuel : les fleurs d'amandier et de pêcher se mêlent à la douceur du lait d'amande, du miel d'acacia et du nougat de Montélimar, mais aussi d'un lassi ou d'une crème fouettée aux fruits blancs. La pêche et la poire, finement beurrées, se parent de notes délicates d'épices douces, entre vanille et curcuma, et d'une touche citronnée plus énergique. Il règne également une atmosphère de fraîcheur évoquant quelques grottes calcaires, à l'abord desquelles se nichent mousses et fougères humides. Le socle minéral est bien là, dense, profond.

Le toucher de bouche est extraordinairement soyeux : ce sont des vagues de fruits blancs et de fruits à noyau parfaitement mûrs qui semblent peu à peu prendre possession de nos sens. On croise la poire, la pêche de vigne, le brugnol et l'abricot. Des fruits que l'empreinte empyreumatique du sol agrémenté d'une touche de poivre et d'une note d'orange flambée. Le volume en bouche est considérable, mais on ne sent poindre aucune lourdeur et encore moins d'effet d'élevage. Le fruit et la roche, tout le fruit et la roche, rien que le fruit et la roche !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'énergie de la finale est prodigieuse, tout comme sa capacité à résonner comme un gong au plus profond de nous. Densité, tension, sapidité, persistance : tout ici rivalise avec les plus beaux crus de la Côte de Beaune. Chapeau l'artiste !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Voluptueux, complexe : fleurs d'amandier et de pêcher, douceur du lait d'amande, miel d'acacia, nougat de Montélimar, lassi et crème fouettée aux fruits blancs. Pêche et poire, finement beurrées. Citron. Fougère, fraîcheur du calcaire mouillé

Bouche : Profonde, soyeuse, animée par des vagues de fruits blancs et de fruits à noyau parfaitement mûrs (poire, pêche de vigne, brugnon et abricot). Une touche empyreumatique de poivre et d'orange flambée. Enorme résonance de la finale.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques