

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé - 2020 - blanc



Innovation cette année, Jean-Marie décide de rendre hommage à la diversité et la cohérence des terroirs de l'appellation Pouilly-Fuissé en assemblant les seconds jus de presse de ses différentes parcelles situées tout autour de la Roche de Vergisson, pour un résultat bluffant de complexité harmonieuse et d'énergie interne.

Véritable concentré des terroirs de la prestigieuse appellation du Sud Bourguignon, le vin réunit la verticalité et l'élan minéral qu'il a su trouver sur les sols très calcaires et caillouteux de Sur la Roche ou des Crays, la fraîcheur et l'énergie des parcelles majoritairement exposées au Nord comme la Côte, ou encore la densité de structure apportée par les sols plus profonds et argileux d'En Carementrant.

Afin de préserver un maximum de fraîcheur et d'énergie interne, Jean-Marie fait le choix, après une vinification en fûts, de poursuivre l'élevage exclusivement en cuves. Pari réussi : dès le premier nez, on est plongé dans la fraîcheur lumineuse d'une matinée de printemps. On pense à un lac de montagne, entouré d'herbes hautes et de jonquilles, mais aussi à une eau de source ruisselant parmi les blocs de calcaire. Des notes chlorophylliennes et anisées évoquent l'anis, le cerfeuil et la coriandre.

Au fil de l'aération, la belle maturité du fruit réchauffe l'atmosphère : le vin laisse s'échapper des notes gourmandes de poire pochée, de crème de pêche, de coulis d'ananas ou de mangue rôtie, complétées d'une nuance de mandarine. Une dimension lactique se fait jour, autour des œufs au lait délicatement vanillés et du beurre de baratte, avant de laisser la place à une évocation d'un financier plus vrai que nature !

Si l'entame de bouche se montre franchement voluptueuse, voire lascive, portée par des saveurs nourrissantes de poire, d'abricot et de mangue, le vin se resserre rapidement autour d'un excitant noyau épicé. La crème de fruits laisse place à des saveurs piquantes de poivre Sichuan, de gingembre et de ras el-hanout. Sur la finale, la roche triomphe : finement ciselée, elle transperce le fruit pour mieux nous faire saliver pendant de longues secondes. On est admiratif devant tant de précision, de justesse et de vibration.

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : Intense et harmonieux : herbes hautes, jonquille, calcaire mouillé. Des notes chlorophylliennes et anisées de cerfeuil et de coriandre. poire pochée, crème de pêche, coulis d'ananas, mangue rôtie. Mandarine. Oeuf au lait, beurre, financier.

Bouche : Une entame lascive, portée par des saveurs nourrissantes de poire, d'abricot et de mangue. Puis le vin se resserre sur un noyau épicé (poivre Sichuan, ras el-hanout, gingembre). Finale ciselée dans la roche.

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique