

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



Cette année, toujours à la recherche d'une certaine idée de la perfection, Jean-Marie a décidé d'assembler dans cette cuvée de très haut vol uniquement les premiers jus des deux parcelles des lieux-dits La Côte et Carementrant. Comme il le dit lui-même : « je n'avais jamais vu d'aussi beau raisins sur ces parcelles ! ».

Le terroir de Carementrant partage avec son voisin des Crays (désormais classé en Premier Cru) beaucoup de similitudes, y compris son altitude élevée (autour de 350 mètres) et la nature des sols, constellés de cailloux calcaires plus ou moins rougeâtres, selon leur teneur en oxydes de fer. Seule l'exposition majoritaire à l'Est diffère : en préservant les raisins des rayons les plus chauds de l'après-midi, elle ralentit un peu la maturation des baies.

De son côté, le terroir de La Côte est sensiblement moins précoce et plus frais, avec son exposition au Nord-Ouest et son altitude là encore assez élevée. C'est ici que Jean-Marie est allé chercher les acidités les plus élevées permettant de parfaire les équilibres de ce superbe Pouilly-Fuissé.

Aujourd'hui ce « C. C. » nous éblouit de toute sa classe : on aime au nez l'association d'une minéralité résolument maritime, porteuse d'un souffle de fraîcheur, avec un fruité puissant, bien mûr et presque crémeux. Les premières notes nous projettent dans un univers de bord de mer, avec ses évocations d'algues et de salicornes, de crevettes grises juste sorties de l'eau, de couteaux et d'embruns. Le fruit se fraye un chemin jusqu'à nous, autour de la pomme Reinette, de la poire et de la pêche, rehaussées d'une note de zeste de citron. Une touche de cire fraîche souligne la gourmandise du propos.

Le volume de bouche est franchement impressionnant, et la densité hors-norme. Ce Pouilly-Fuissé, résolument physique, charrie quantité de fruits bien mûrs, charnus et enveloppants, à commencer par la poire et les fruits à noyau. L'ampleur du mouvement qu'il dégage semble littéralement nous soulever. Si vous voulez apprécier pleinement ce que signifient concentration et énergie interne, alors ce vin est fait pour vous ! La persistance et l'intensité de la finale sont remarquables, une finale qui semble plonger dans les couches profondes de l'écorce terrestre.

Voici incontestablement un grand vin de garde que vous pourrez oublier 7 ou 8 ans en cave : il n'en sera que plus grand. Parfait pour accompagner un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud. Un régal en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

perspective...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : Intense, frais et iodé : algues et salicornes, crevettes grises juste sorties de l'eau, couteaux et embruns.

Pomme Reinette, poire et pêche, rehaussées d'une note de zeste de citron. Miel et cire fraîche.

Bouche : Un énorme volume, un vin résolument physique qui charrie quantité de fruits bien mûrs, charnus et enveloppants, autour de la poire et des fruits à noyau. Beaucoup d'énergie, une finale profonde qui plonge au coeur de la roche.

Accords mets-vins : Un navarin de homard et ses pommes de terre de Noirmoutier infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud. Un filet de Saint-Pierre "retour des Indes".



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique