

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Croux et Petits Croux - 2020 - blanc



Au vu de la qualité exceptionnelle des raisins, et de leur concentration aromatique hors-norme, Jean-Marie Guffens a décidé en 2020 de vendanger et vinifier séparément les premiers jus des vignes des Croux et de son clos des Petits Croux, sur le finage de Pouilly-Fuissé, parcelles « reines » du Domaine.

Exposées au Sud-Ouest sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux, les vignes ont majoritairement été plantées en 1980. Celles du Clos des Petits Croux affichent, quant à elles, plus de 60 ans. Elles ont largement eu le temps d'aller puiser en profondeur fraîcheur et minéralité qui contrebalancent parfaitement le caractère assez riche de ce terroir ainsi que le jaillissement aromatique flamboyant du millésime.

William Kelley, du Wine Advocate, n'hésite pas à affirmer que nous tenons là le plus grand vin du millésime pour le Mâconnais, lui attribuant le score maximum de 100 points ! Non seulement, nous approuvons sans réserve mais nous pensons que ce stupéfiant « Premiers Jus des Croux » tutoie les sommets bien au-delà de la pointe méridionale de la Bourgogne : sa subtile complexité et sa profondeur insondable le placent tout simplement au niveau d'un Grand Cru côte-d'orien !

Dès le premier nez, c'est une merveille de sophistication qui s'offre à nous, nous plongeant tout d'abord dans un fascinant mélange d'épices, digne des savantes créations d'Olivier Roellinger ! On pense à des poivres rares, à la fraîcheur de la baie de genièvre, de l'eucalyptus ou de la menthe poivrée, à des notes plus piquantes de gingembre ou de raifort, mais aussi à la coriandre vietnamienne. Derrière l'omniprésence du sol et de la roche, soulignée par une évocation de pierre à fusil, se dévoile peu à peu un fruit juteux et fringant, autour de la poire, de la prune verte et de l'abricot. Mandarine et citron ne sont pas loin, cire et colophane non plus. Une note grillée virevolte de-ci de-là, évoquant le sésame grillé... C'est un festival !

On retrouve en bouche cette extraordinaire complexité : énorme volume de fruits parcouru d'une splendide acidité juteuse, empreinte saline du sol, énergie des agrumes, autour de l'écorce d'orange, du quinquina, du citron et du kumquat. La percussion et la longueur de la finale sont fabuleuses, tout comme la précision de l'imbrication des fruits blancs, des fruits à noyau, des agrumes et des épices.

Grand Cru ? Vous avez dit Grand Cru ? Impossible de dire autre chose...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Croux et Petits Croux - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : Intense, épicé : poivres rares, baie de genièvre, eucalyptus, menthe poivrée, gingembre, raifort, coriandre vietnamienne, pierre à fusil, poire, prune verte, abricot. Mandarine, citron. Cire fraîche. Sésame grillé. Huile de noisette.

Bouche : Enorme volume de fruits parcouru d'une splendide acidité juteuse, empreinte saline du sol, énergie des agrumes, autour de l'écorce d'orange, du quinquina, du citron et du kumquat. La percussion et la longueur de la finale sont fabuleuses

Accords mets-vins : Des plats de fête : turbot rôti accompagné d'un risotto aux truffes, homard en navarin, volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique