

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos En Crazy - 2021 - blanc



Jean-Marie Guffens cultive une grande parcelle de 3.5 hectares sur le climat de Chavigne, sur des coteaux fortement pentus (plus de 40%), interdisant toute mécanisation. Ici se côtoient des vignes d'âges très différents, entre 20 et 80 ans, bénéficiant d'une belle exposition au Sud-Ouest.

Si le nom de ce vin fait bien sûr référence à la montagne de Cras qui surplombe le vignoble de Pierreclos, on doit aussi y voir un clin d'œil du facétieux Jean-Marie au surnom de « Crazy belgium » dont Robert Parker l'avait affublé lorsqu'il découvrit le personnage et ses vins dans les années 1980 ! Un « fou » pourtant pas si fou, qui a toujours parfaitement su, pour chacun de ses vins, où il voulait aller et comment y parvenir.

Sur ce millésime 2021 si difficile, avec ses très faibles rendements et ses maturités tardives, Jean-Marie a fait le choix de se concentrer, pour la cuvée En Crazy, sur les raisins issus des vignes du bas de coteau, vendangées en premier. Les hauts de coteau ayant été ramassés beaucoup plus tard, pour élaborer la superbe cuvée « Deuxième vendange de Chavigne ». Seuls les premiers jus ont été retenus, pour une plus grande pureté aromatique et des équilibres d'école.

Dès la robe à la luminosité profonde et aux reflets dorés, on imagine un jus sensuel et chatoyant. C'est effectivement ce que l'on découvre au premier nez : une voluptueuse gourmandise qui semble nous projeter une centaine de kilomètres plus au Nord, entre Beaune et Meursault... On se régale de notes de beurre manié, de fleurs du verger, de miel d'acacia, de sucre d'orge et de nougat, de millefeuille et de viennoiseries juste sorties du four, de clémentine et d'orange confite, de prune jaune et d'abricot. L'expression de la roche se densifie au fil de l'aération, s'accompagnant d'épices à la fois douces et tonifiantes : on pense à la vanille, à la baie de genièvre, au poivre vert et à une pointe de cardamome.

La bouche se montre particulièrement juteuse, dotée d'une matière ample mais souple, imbriquant très naturellement les fruits et les épices. La pêche, l'orange, l'ananas, la mangue ou la mirabelle semblent avoir infusé dans une décoction mêlant cumin, safran, poivre, coriandre et piment d'Espelette. Une touche acidulée de rhubarbe confite et des notes citronnées de verveine apportent un souffle frais et soulignent la belle énergie communicative de ce Mâcon-Pierreclos En Crazy. L'expression du sol s'étire sur la longue finale, droite et pénétrante.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Après 2 à 3 ans de cave, En Crazy vous régalerait tout particulièrement sur des viandes blanches : on pense à un poulet à la crème d'estragon, une poule au riz ou encore une blanquette de veau. En fin de repas, optez pour un Pont L'Evêque ou un Brie de Meaux !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos En Crazy - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Lumineux, sensuel : beurre manié, fleurs du verger, miel d'acacia, sucre d'orge et nougat, millefeuille et viennoiseries juste sorties du four, clémentine et orange confite, prune jaune et abricot, vanille, baie de genièvre, poivre vert, cardamome

Bouche : Juteuse, une matière ample, souple, imbriquant les fruits et les épices. Pêche, l'orange, ananas, mangue ou mirabelle infusés dans une décoction de cumin, safran, poivre, coriandre et piment d'Espelette. Une touche acidulée de rhubarbe. Finale citronnée

Accords mets-vins : Un poulet à la crème d'estragon, une poule au riz ou encore une blanquette de veau. En fin de repas, optez pour un Pont L'Evêque ou un Brie de Meaux



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique