

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Deuxième Vendange de Chavigne - 2021 - blanc



Cette cuvée produite exclusivement en 2021 isole les raisins des vignes de coteau du fameux secteur de Chavigne. C'est ici que se situe le « cœur du réacteur » du petit Domaine fondé par Jean-Marie et Maine à la toute fin des années 1970. Jean-Marie y exploite plus de 3 hectares qui couvrent toute la hauteur d'un coteau aux pentes abruptes, interdisant toute mécanisation. Ici, l'exposition majoritaire au Sud-Ouest, tout comme la nature des sols, pauvres et caillouteux, garantissent maturité et concentration des baies.

Sur ce millésime 2021 particulièrement tardif, où rien n'aura été épargné au vigneron, Jean-Marie a fait le choix de vendanger les vignes de haut de coteau beaucoup plus tard que celles du bas (composant la cuvée En Crazy). Un choix gagnant, avec un résultat que Jean-Marie qualifie lui-même de franchement « bluffant » pour le millésime, avec un vin qui a trouvé son parfait point d'harmonie entre finesse et sensualité, élégance et gourmandise.

Exclusivement issu de premiers jus, plus frais, plus purs, cette Deuxième Vendange de Chavigne s'illustre d'emblée par son raffinement aromatique, empreint d'une minéralité ciselée et verticale et d'une grâce florale particulièrement séduisante. Le nez s'ouvre sur des évocations aériennes de petites fleurs blanches subtiles, de primevère et de marguerite, de cerfeuil finement anisé, d'amande blanchie, de beurre frais et de fruits à chair blanche juste cueillis : on pense à la pomme Granny, à la poire Comice ou Williams et à la pêche blanche. Au fil de l'aération, les arômes gagnent en épaisseur, le propos devient plus voluptueux : on s'oriente maintenant vers la violette, le quatre-quarts et les fruits compotés. Une dimension épicée s'affirme progressivement, autour de la baie de genièvre, du safran et d'une touche de réglisse.

Dès l'entame de bouche, la densité du vin se confirme. Une matière onctueuse ondoie sur le palais, charriant des saveurs gourmandes de coulis de fruits blancs et jaunes, d'ananas, de confiture d'abricot et de mangue. Une nuance tonique évoquant la pulpe d'orange et le fruit de la passion annonce un milieu de bouche dynamique, relevé de nombreuses épices. On reconnaît le safran, le poivre de Sichuan, le curcuma et même une lointaine touche de poudre de curry. On aime sa finale généreuse, pleine de fruits aux contours poivrés et empyreumatiques. Une finale qui reste parfaitement gainée par son expression minérale, une finale qui se

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tend pour mieux durer.

Ce Mâcon-Pierreclos vous réglera, dès aujourd'hui, sur une cuisine beurrée ou crémeuse : que diriez-vous d'une sole sauce Meunière, d'un merlan Colbert, de noix de Saint-Jacques à la crème de cerfeuil ou encore de beaux escargots de Bourgogne au beurre persillé ? Pour nous, c'est un grand Oui !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Deuxième Vendange de Chavigne - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Raffiné, profond : fleurs blanches subtiles, primevère et marguerite, cerfeuil finement anisé, amande blanchie, beurre frais, pomme Granny, poire Comice ou Williams, pêche blanche, quatre-quarts et fruits compotés, baie de genièvre, safran et réglisse

Bouche : Dense, une matière onctueuse charriant des saveurs gourmandes de coulis de fruits blancs et jaunes, d'ananas, de confiture d'abricot et de mangue. Une nuance tonique évoquant la pulpe d'orange et le fruit de la passion. Une finale empyreumatique, épicée

Accords mets-vins : Une sole sauce Meunière, un merlan Colbert, des noix de Saint-Jacques à la crème de cerfeuil ou des escargots de Bourgogne au beurre persillé. Une blanquette de volaille ou des ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques