

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Cuvée Unique - 2021 - blanc



Si les différentes parcelles en Saint-Véran du Domaine avaient été relativement épargnées par le gel, elles ont été touchées de plein fouet par une averse de grêle survenu le 20 juin. Jean-Marie a dû s'y résoudre : ici aussi, les rendements seraient donc extrêmement faibles. Il a décidé de n'élaborer qu'une seule cuvée regroupant les plus belles grappes des terroirs du Clos des Poncétys, des Carettes et des Combes. Une de ses fameuses « cuvées uniques » dont il a le secret...

Véritable concentré de terroir, aux accents iodés et salins, ce Saint-Véran imbrique dans un véritable tourbillon d'arômes et de saveurs l'identité de chaque parcelle. Avec son exposition majoritaire au Sud et ses sols calcaires peu profonds, le Clos des Poncétys amène de l'intensité minérale et de la richesse aromatique. Le climat des Carettes, exposé au Nord-Est et très caillouteux, a produit des raisins concentrés, ayant préservé de belles acidités. Enfin, Les Combes, exposées au Nord mais bénéficiant d'un sol plus profond et argileux, ont apporté de la structure, tout en ayant préservé une vraie fraîcheur dans le fruit.

Jean-Marie vinifie dans cette cuvée uniquement les premiers jus, une « matière première » la plus pure possible, qui conserve toute l'intégrité du fruit, son acidité et ses qualités organoleptiques. Comme toujours, l'élevage en fûts, pendant une dizaine de mois, se montre d'une remarquable habileté. Il a permis au vin de s'étoffer, de trouver son meilleur équilibre, sans jamais dénaturer son identité. Quelques mois supplémentaires en cuves béton ont parachevé ce travail de haute-couture : le vin a retrouvé toute sa tension et sa fraîcheur originelles, en finissant de s'homogénéiser.

Le nez s'ouvre aujourd'hui dans un registre salin et maritime, évoquant le sable d'une baie Normande, parsemé de coquillages, les galets, recouverts d'algues, que l'on découvre à marée basse. Progressivement, le fruit se déploie autour de notes de pêche, d'abricot, d'ananas, de poire et de coing, qui semblent, pour certains, nappés de miel, pour d'autres infusés dans un bain d'épices, entre baie de genièvre et clou de girofle. À l'aération prolongée, le bouquet gagne encore en densité : toujours plus voluptueux, il exhale maintenant des notes de beurre, de brioche parfumée à la fleur d'oranger, de crème Anglaise, de sabayon délicatement vanillé, d'huile d'amande douce et de noisette. Des nuances de poivre de Sichuan, de gingembre et de ras el-hanout apportent à cet instant un élan tonique qui emballe le tout.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le plaisir se prolonge dans une bouche à la fois ample, presque opulente, mais parfaitement servie par une acidité juteuse, qui fait danser les fruits sur les papilles. Un style qui rappelle à Jean-Marie ses 2014. Pêche jaune, abricot, mangue rôtie, ananas flambé, confiture de mirabelle : c'est une joyeuse farandole qui ravit nos sens. Le dynamisme du propos est bien souligné par cette trame épicée qui ne nous quitte pas, et stimule les papilles sur des saveurs poivrées et pimentées. On vous parle souvent d'empyreumatisme : en voici une belle illustration, sur ce millésime pourtant frais et tardif. L'empreinte des sols calcaires est intacte et intense : bravo.

Ce Saint-Véran habité et pénétrant vous régalerait tout autant sur un poulet frit ou un « fish and chips », un gratin de macaroni aux champignons et jus de veau, un yakitori de volaille ou même un poulet Tandoori.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Cuvée Unique - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, léger reflet vert

Nez : Intense, complexe : évocations maritimes de sable, d'algue et de coquillage, pêche, abricot, ananas, poire et coing, baie de genièvre et clou de girofle, beurre, brioche parfumée à la fleur d'oranger, crème Anglaise, sabayon vanillé, poivre Sichuan

Bouche : Ample, presque opulente, mais parfaitement servie par une acidité juteuse, qui fait danser les fruits sur les papilles. Pêche jaune, abricot, mangue rôtie, ananas flambé, confiture de mirabelle. Une trame empyreumatique stimulante aux saveurs poivrées

Accords mets-vins : Un poulet frit ou un « fish and chips », un gratin de macaroni aux champignons et jus de veau, un yakitori de volaille ou même un poulet Tandoori. En fin de repas, un Livarot.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques