

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Cuvée Unique - 2021 - blanc



Sur ce millésime 2021 qui ne ressemble décidément en aucun autre, Jean-Marie a décidé d'assembler toutes ses vignes en Pouilly-Fuissé dans une seule et même cuvée, à l'équilibre magistral.

On y retrouve bien sûr la vieille vigne du 1^{er} Cru Sur la Roche, plantée en 1962. Ce terroir occupe la partie haute du coteau de la Roche de Vergisson, entre 300 et 400 mètres, au royaume de la roche calcaire presque affleurante. Ici, les sols d'éboulis sont maigres et très caillouteux, donnant au vin cette finesse verticale et cette minéralité ciselée tout à fait caractéristiques.

Sont également associées, dans cette cuvée, les vignes des Croux et du Clos des Petits Croux, exposées au Sud-Ouest sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux, qui donnent toujours des raisins concentrés, porteurs de l'énergie du sol. Tout comme la petite parcelle sur En Camentrant.

On n'oubliera pas, évidemment, les vieilles vignes du secteur des Crays, Premier Cru de Pouilly-Fuissé situé au pied de la roche de Vergisson, sur son flanc Est. Ce climat regarde le Sud et bénéficie d'un ensoleillement maximal. Sur ces fortes pentes drainantes, les sols d'origine marneuse sont minces et constellés de cailloux à la couleur rougeâtre, des calcaires dégradés riches en oxydes de fer. Un substrat singulier qui donne au raisin à la fois une puissance aromatique caractéristique couplée à de belles maturités.

Jean-Marie a fait le choix d'étaler les vendanges sur une longue période, pour finir sur un ramassage en raisins « levrotés » (en référence à la couleur du levraut), un stade de sur-maturité sans botrytis, qui permet d'apporter un supplément de chair et de puissance de bouche.

Comme toujours, il ne retient que les premiers jus. Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé (avec à peine un quart de fûts neufs), le vin fut ensuite « affiné » en cuve béton pendant quelques mois. Le résultat aujourd'hui est un modèle d'équilibre entre sensualité et fraîcheur, plénitude fruitée et énergie minérale.

Le nez s'ouvre dans un registre résolument gourmand de fruits secs, de poudre d'amande, de poire Williams pochée, de pêche blanche bien mûre, mais aussi d'extrait de fleurs blanches et de fleurs du verger. On évolue progressivement vers un registre lacté et crémeux, entre beurre d'Isigny, pain au lait et crème fouettée. L'expression minérale, particulièrement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

subtile, vient jeter un voile poudré sur ce bouquet suave et voluptueux.

En bouche, le vin, texturé et jaillissant, nous régale de saveurs de fruits blancs bien mûrs mais acidulés, de clémentine, de citron vert et de pomelo. Il est porté par une énergie prodigieuse tout droit venue des sols : elle étire la matière autour d'une trame calcaire aux accents salins. On retrouve cette dimension épicée tonique, qui constitue clairement une des signatures de ce rare millésime 2021. Le poivre blanc, le gingembre et la verveine viennent titiller nos papilles, semblant virevolter autour d'un cœur de bouche évoquant fruits à noyau, marmelade et carambole. La finale, longue, droite et serrée, est, elle aussi, profondément imprégnée par la salinité des calcaires.

Voici incontestablement un beau vin de garde et de gastronomie : que diriez-vous d'un homard breton grillé, accompagné d'un beurre à l'estragon? A moins que vous n'optiez pour une barbie ou un saint-pierre délicatement épicé, à la façon du "Retour des Indes" cher à Olivier Roellinger?... Un must, aujourd'hui introuvable.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Cuvée Unique - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : Sensuel et élégant : fruits secs, poudre d'amande, poire Williams pochée, pêche blanche bien mûre, extrait de fleurs blanches et de fleurs du verger, beurre d'Isigny, pain au lait et crème fouettée, une note poudrée, crayeuse

Bouche : Texturée et jaillissante, des saveurs de fruits blancs bien mûrs mais acidulés, de clémentine, de citron vert et de pomelo. Une trame calcaire effilée en souligne l'énergie, longue finale tonique mêlant poivre blanc, gingembre et verveine

Accords mets-vins : d'un homard breton grillé, accompagné d'un beurre à l'estragon. A moins que vous n'optiez pour une barbue ou un saint-pierre délicatement épicé, à la façon du "Retour des Indes" d'Olivier Roellinger



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique