

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos En Crazy - 2015 - blanc



Les Guffens cultivent une grande parcelle de 3 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 10 et 80 ans, bénéficiant d'une belle exposition au Sud-Ouest.

Cette cuvée « En crazy », en référence au surnom de « Crazy belgium » que Robert Parker donna à Jean-Marie lorsqu'il découvrit le personnage et ses vins dans les années 1980, est un savant assemblage entre premier jus de presse des plus jeunes vignes et seconds jus des vignes plus anciennes de Chavigne.

Sur le millésime 2015, la concentration et la maturité du fruit apportent une rondeur gourmande, tandis que l'élevage en cuve béton et la part des vieilles vignes apportent juste ce qu'il faut de fraîcheur et de finesse minérale.

Le nez séduit immédiatement par ses arômes d'agrumes mûrs et de pêche blanche, matinsés de notes de chèvrefeuille, d'amande grillée et de pierre à fusil. L'attaque en bouche est gourmande, portée par un éclat et une pureté de fruit exceptionnels. Doté d'un très beau volume, mais toujours énergique, ce Mâcon En Crazy évite toute lourdeur : il étire sa trame minérale et épicée, sur de beaux amers citronnés et légèrement salins.

Gourmandise, richesse et élégance : une belle entrée en matière dans le style Guffens, que vous pourrez déguster avec beaucoup de plaisir dès aujourd'hui et pour 5 ans au moins, pour accompagner une blanquette de veau par exemple.

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos En Crazy - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Agrumes mûrs, pêche blanche, chèvrefeuille, pierre à fusil, amandes torréfiées, poivre blanc, touche safranée.

Bouche : De la rondeur et de la puissance en attaque. Superbe richesse du fruit. Milieu de bouche épicé, grosse persistance.

Accords mets-vins : Idéal sur des plats en sauce crémée : blanquette de veau ou de volaille. Poisson à chair blanche accompagnés d'une crème au citron ou aux champignons. Fromage de vache à pâte moelleuse.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020-2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique