

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos 1er Jus de Chavigne - 2015 - blanc



En 2015, grâce à l'ensoleillement et à la chaleur, mais aussi aux petits rendements, le raisin a atteint rapidement une parfaite maturité et une juste concentration. Jean-Marie n'a donc pas eu besoin de vendanger par trées successives (une de ses spécificités, qui lui permet de jongler avec les niveaux d'acidité des raisins afin de trouver le meilleur point d'équilibre lors de ses assemblages finaux). L'homogénéité de la maturité lui a permis, en revanche, de réaliser ses fameuses cuvées de 1^{er} jus sur les 3 appellations du Domaine, y compris sur le Mâcon-Pierreclos (le dernier "1er Jus" remontait ici à 2006).

En effet, lorsque richesse et concentration sont au rendez-vous dès le début des vendanges, comme en 2015, Jean-Marie Guffens a pour habitude d'élaborer des cuvées exclusivement composées du premier jus de coule et de presse. Son objectif est simple : obtenir ici la quintessence du fruit, son expression la plus pure, tout en conservant au mieux les indispensables acidités. L'élevage en fûts, dont la proportion de bois neuf varie selon la qualité de la récolte, contribuera ensuite à révéler la complexité du vin et à lui donner cette étoffe hors du commun.

Dès le premier nez, l'éclat du fruit s'avère exceptionnel : la pomme et la poire bien mûres et juteuses côtoient l'orange amère et l'ananas frais. La concentration minérale est remarquable, s'exprimant sur des notes de silex frotté. Fleurs blanches, infusion, réglisse, noisette fraîche complètent une palette aromatique particulièrement riche et harmonieuse.

La structure en bouche est elle aussi impressionnante : densité charnue, fraîcheur, allonge épicée, tout y est... Ce Mâcon-Pierreclos nous emmène loin, en particulier du côté des grands blancs de Meursault avec lesquels il partage ce bel équilibre entre volume et finesse minérale. Un modèle absolu pour l'appellation.

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos 1er Jus de Chavigne - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Exceptionnellement fruité : pomme, poire, orange amère, ananas frais. Fleurs blanches, infusion, réglisse, noisette et notes torréfiées.

Bouche : Structure impressionnante : densité charnue, veloutée, juste tension, finale longue et épicée.

Accords mets-vins : Crustacés ou poissons nobles en sauce (beurre blanc, sauce crémeuse). Blanquette de poissons, de veau ou de volaille. Fromage de vache à pâte molle.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025-2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique