

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran 1er Jus - 2015 - blanc



Eu égard aux conditions climatiques exceptionnelles de 2015 et à la maturation parfaite des raisins, Jean-Marie décide pour la première fois d'isoler sur l'appellation Saint-Véran cette ultra-confidentielle cuvée « 1^{er} Jus ». Soyons clair, encore une fois, son intuition se révèle payante. Comme il le dit lui-même, voici un Saint-Véran « à la richesse de fruit absolument inconnue » ! Nous confirmons...

Pour y parvenir, Jean-Marie Guffens a sélectionné les plus beaux raisins des parcelles des Combes et du Clos des Ponceyts, dont il va vinifier séparément le jus d'une première presse extrêmement douce. L'objectif est clair : travailler sur une « matière première » la plus pure possible, qui conserve toute l'intégrité du fruit. S'ajoute à cela l'incomparable « science » de l'élevage de Jean-Marie, qui va permettre au vin de s'étoffer, de trouver son meilleur équilibre, sans jamais dénaturer son caractère.

La richesse naturelle des terroirs de Saint-Véran est ici littéralement sublimée : doté d'une sève et d'une crémosité incomparables, le vin offre un bouquet mûr et élégant, entre coing, pêche et abricot, accompagnés de notes florales, d'une pointe de beurre frais et de noisette, d'épices douces (vanille, cannelle) et de cire d'abeille. Si l'attaque est ample et ronde, presque « tactile », la minéralité sous-jacente retend le milieu de bouche et étire le vin dans une allonge impressionnante et vibratoire.

S'il se révèle déjà très expressif (après un bon carafage bien sûr), ce Saint-Véran 1^{er} Jus, d'une densité hors du commun, traversera les 10 prochaines années avec panache. Voici, pour nous, le vin le plus impressionnant jamais goûté dans l'appellation : un pur régal !

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran 1er Jus - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Eglantine, aubépine. Poire, coing, abricot. Beurre frais, noisette, vanille, cannelle, cire d'abeille.

Bouche : Une attaque presque tactile, d'un volume considérable. Puis, retour d'une tension minérale vibronnante. Persistance incroyable, sur le fruit et la salinité.

Accords mets-vins : Aussi efficace sur un filet de bar au beurre blanc, un risotto aux noix de Saint-Jacques qu'une escalope de veau à la normande.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique