

## Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Hauts des Vignes - 2015 - blanc



S'il est un vin qui porte la quintessence du style Guffens (et de l'incroyable talent de ce vigneron hors-classe), c'est bien celui-ci. Le vin de tous les superlatifs : le plus profond, le plus minéral, le plus persistant, le plus complet... bref, un pur joyau qui rivalise voire surpasse, sans aucun complexe, les meilleurs crus de la Côte d'Or !

Encore une fois, les conditions du millésime 2015 ont permis à Jean-Marie d'isoler une cuvée issue du 1<sup>er</sup> jus de presse, le plus parfait, le plus pur, le plus intègre. Pour cela, il a fait le choix de sélectionner préalablement les meilleurs raisins de deux parcelles, celle très calcaire de la Roche (sous Vergisson), plantée en 1962, et celle, exposée plein sud, des Crays.

Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé (avec moins d'un quart de fûts neufs), le vin est ensuite « affiné » en cuve béton pendant quelques mois. Le résultat aujourd'hui est un modèle absolu de profondeur minérale et d'équilibre. Immédiatement crayeux et fumé au nez, évoquant le silex et l'ardoise, il libère un fruit d'une qualité exceptionnelle, sur la poire, l'orange sanguine mais aussi la mangue bien mûre.

Le volume en bouche impressionne, la verticalité du milieu de bouche aussi, nous tirant du côté d'un grand Meursault ou d'un beau Puligny... La persistance est énorme, tirée par une minéralité saline qui vibre sur le palais. Voici incontestablement un grand vin de garde (15 ans au moins !), un grand vin de gastronomie (que diriez-vous d'un homard breton ou d'une volaille de Bresse crémée ?...), un grand vin tout court ! Un blanc au sommet qui confirme avec une race unique le génie de Jean-Marie Guffens !

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Hauts des Vignes - 2015 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Or dense

**Nez :** Craie, silex frotté, ardoise.  
Fleurs séchées, infusion. Coing,  
abricot sec, orange sanguine,  
mangue. Légères notes briochées.  
Safran.

**Bouche :** Un volume impressionnant,  
une verticalité et une profondeur hors-  
norme. Des équilibres parfaits. Une  
intensité minéralité qui vibre de  
longues minutes sur le palais.

**Accords mets-vins :** Des produits  
d'exception : homard breton, turbot rôti  
aux champignons, poularde de Bresse  
en demi-deuil... Langres, époisses,  
soumaintrain.



### Conseils de service

**À consommer :**

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

**Température de service :** 12 à 13°

**Ouverture :** Carafage indispensable  
ou longue aération



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Pouilly-Fuissé

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Biologique