

## Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Tris des Hauts des Vignes - 2013 - blanc



Sur le difficile millésime 2013, le magicien « Guffens » a encore frappé : il réussit, avec cet exceptionnel Pouilly-Fuissé, l'alliance parfaite de la matière sensuelle du fruit et de la tension minérale du sol.

A partir des parcelles les plus hautes, celle, très calcaire, de la Roche, et celle exposée plein Sud des Crays, Jean-Marie va, comme à son habitude, vendanger en plusieurs tries successives, cherchant à cueillir un raisin présentant le plus parfait équilibre entre sucre et acidité. Les premiers vendangés apporteront fraîcheur et juste tension, les derniers la concentration si caractéristique des vins du Domaine.

Au final, ce Pouilly-Fuissé résume à lui seul le style unique du Domaine, cette rencontre fascinante entre richesse de texture et d'arômes, d'un côté, et une tension exemplaire qui lui confère une très haute distinction.

Bien qu'encore très jeune (nous recommandons d'ailleurs de bien le carafier aujourd'hui), il montre dès le premier nez toute sa sophistication, entre arômes fruités de poire et de pêche, notes d'herbes fines et de fleurs blanches, minéralité fumée évoquant la pierre à fusil, touche miellée et délicatement toastée, fraîcheur de la réglisse... On trouve ici toute la classe d'un très grand Bourgogne.

La sensation en bouche confirme le rang de ce Pouilly-Fuissé : puissant et rond en attaque, le vin s'étire ensuite, laissant s'exprimer le sol, dans une trame empyreumatique, et développant des saveurs citronnées, qui rafraîchissent la fin de bouche.

Nul doute que ce vin, éminemment gastronomique, en a encore largement « sous le capot » pour affronter avec classe les 10 prochaines années.

## Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Tris des Hauts des Vignes - 2013 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Or intense

**Nez :** Fumé, pierre à fusil, poire, pêche, miel d'acacia, fleurs blanches et herbes fines, notes toastées, amande grillée, réglisse.

**Bouche :** Puissante et ronde en attaque, le milieu de bouche se resserre sur une trame empyreumatique, fin de bouche étonnamment fraîche, d'une longueur considérable.

**Accords mets-vins :** Des plats de fêtes : gros crustacés, bar, homard, noix de Saint-Jacques, chapon de Bresse...



### Conseils de service

**À consommer :**

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

**Température de service :** 12 à 13°

**Ouverture :** Carafage indispensable



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Pouilly-Fuissé

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Biologique