

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tri de Chavigne - 2011 - blanc



Le Domaine nous a fait l'immense plaisir de nous réserver quelques bouteilles de cette cuvée, produite en toute petite quantité sur ce millésime capricieux et pourtant doté d'une puissance rare. Par un tri dont il a le secret et un élevage parfaitement calibré, Jean-Marie a su dompter cette richesse et propose un vin d'une profondeur exceptionnelle, qui commence juste à s'assagir.

Comme il le dit lui-même « il y avait 3 façons de rater ce millésime : vendanger tôt, vendanger plus tard, et vendanger très tard. Tôt, il n'y avait pas la maturité, plus tard, il n'y avait plus le fruit, et très tard, il n'y avait plus l'acidité ». Avec cette intelligence intuitive et le goût du paradoxe qu'on lui connaît, Jean-Marie Guffens a donc décidé, pour cette cuvée, de faire les trois, sur 5 semaines, et de l'assumer pleinement : il a donc vendangé puis vinifié ce Tri de Chavigne en 3 fois, seule façon selon lui de répondre à sa quête d'un équilibre parfait entre fruit, maturité et acidité.

La fraîcheur est bien au rendez-vous, s'exprimant sur des notes de thym-citron, de chèvre-feuille et d'agrumes. Le fruit se dévoile avec gourmandise sur des saveurs de poire bien mûre et d'abricot. L'élevage luxuriant qui, chez d'autres, aurait dénaturé le vin, lui confère ici une rondeur et une étoffe majestueuses. Le vin conserve toute son énergie, porté par une superbe trame minérale, épicée et citronnée qui le fait vibrer très longtemps sur le palais.

En résumé : un millésime difficile, une appellation considérée par certains comme « de deuxième catégorie »... et, grâce à notre magicien préféré, au final, un très grand blanc bourguignon qui, une fois de plus, dame le pion à bien des crus plus prestigieux de la Côte d'Or... CQFD.

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tri de Chavigne - 2011 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Intense et profond : poire mûre, abricot, thym-citron, agrumes, fleur blanche, poivre, pâtisserie fine

Bouche : Belle rondeur gourmande, toucher soyeux, trame minérale énergique, développant une longue finale sur les épices et les saveurs citronnées.

Accords mets-vins : Poisson fumé, feuilleté de Saint-Jacques, daurade ou bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc, suprême de volailles à la crème.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique