

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Pierreclos En Crazy - 2022 - blanc



L'essentiel du patrimoine viticole de Jean-Marie Guffens se situe sur ce climat de Chavigne, sur les hauteurs de Pierreclos. La vigne y occupe plus de 3 hectares, sur des coteaux fortement pentus (plus de 40%), interdisant toute mécanisation. Ici se côtoient des ceps d'âges très différents, entre 10 et 80 ans, bénéficiant d'une belle exposition au Sud-Ouest.

Si le nom de ce vin fait bien sûr référence à la montagne de Cras qui surplombe le vignoble de Pierreclos, on doit aussi y voir un clin d'œil du facétieux Jean-Marie au surnom de « Crazy belgium » dont Robert Parker l'avait affublé lorsqu'il découvrit le personnage et ses vins dès le début des années 1980 ! Un « fou » pourtant pas si fou, qui a toujours parfaitement su, pour chacun de ses vins, où il voulait aller et comment y parvenir.

Ainsi, ce « En Crazy », toujours délicieusement charmeur et enjoué, est un savant assemblage entre les premiers jus des vignes du bas de coteau et les seconds jus de presse des vignes plus anciennes situées sur les hauts de Chavigne. Le choix d'un élevage peu marqué, moitié en cuve béton et moitié en fûts, ainsi que l'apport des vieilles vignes contribuent à ce que le vin conjugue croquant du fruit, un certain gras de texture avec la tension et cette empreinte minérale caractéristiques.

Nous ne pouvons passer sous silence la robe lumineuse au reflet jaune profond de ce nectar. Le nez vous entraîne instantanément au-dessus d'un panier d'agrumes, on perçoit un quartier de mandarine, un zeste de citron mûr puis se détachent quelques notes délicates et aériennes de fleurs blanches, de chèvrefeuille, de lavande et une nuance poudrée évoquant la craie. L'élevage, d'une redoutable précision, s'apparente à une dentelle raffinée, signée Rubbrecht : il réhausse la structure, la complexifie autour de notes d'amande grillée, de noix de muscade et de beurre d'Isigny qui laissent toute leur place aux fruits blancs, aux fruits à noyau et à une sensation de fraîcheur vivifiante.

En bouche, c'est une explosion de tous les sens : les agrumes, pamplemousse en tête, électrisent les papilles dès l'entame. Le jus s'épaissit ensuite pour laisser apparaître des expressions salivantes de pêche jaune et d'abricot, dynamisées par l'amertume bienvenue d'un citron vert. Ici encore l'élevage vient magnifier la structure : il enveloppe les fruits dans un voile délicat de notes empyreumatiques. La finale étirée renvoie à quelques souvenirs maritimes salins complétés de stimulantes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

notes poivrées. La précision d'exécution est admirable.

Ce Mâcon-Pierreclos En Crazy, déjà expressif, devrait rayonner après 3 à 5 ans de cave ! Idéal sur des viandes blanches, il brillera sur des quenelles, une blanquette de veau ou un coquelet à la crème à l'estragon. En fin de repas, convoquez fromages de chèvre moelleux ou brillat-savarin. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos En Crazy - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Lumineux, sensuel : quartier de mandarine, zeste de citron mûr, fleurs blanches, chèvrefeuille, lavande, nuance poudrée de craie, notes d'amande grillée, noix de muscade, beurre d'Isigny, fruits blancs et fruits à noyau.

Bouche : Les agrumes électrisent les papilles dès l'entame, expressions salivantes de pêche jaune et d'abricot, dynamisées par l'amertume d'un citron vert, voile délicat de notes empyreumatiques. Finale étirée saline, complétée de stimulantes notes poivrées.

Accords mets-vins : Idéal sur des viandes blanches, il brillera sur des quenelles, une blanquette de veau ou un coquelet à la crème à l'estragon. En fin de repas, convoquez fromages de chèvre moelleux ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique