

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Premiers Jus - 2022 - blanc



Concentré de terroir et de fruit pulpeux et texturé, ce Saint-Véran imbrique dans un véritable tourbillon d'arômes et de saveurs l'identité de chaque parcelle, toutes situées sur le finage de Davayé.

Avec son exposition majoritaire au Sud et ses sols calcaires peu profonds, le Clos des Poncetys amène de l'intensité minérale et de la richesse aromatique. Le climat des Carettes, exposé au Nord-Est et très caillouteux, a produit cette année des raisins certes petits et concentrés, mais ayant préservé de très belles acidités. Enfin, Les Combes, exposées au Nord mais bénéficiant d'un sol plus profond et argileux, ont apporté de la structure, tout en ayant préservé une vraie fraîcheur dans le fruit.

Jean-Marie a d'abord vinifié ces Premiers Jus séparément, cherchant à travailler sur une « matière première » la plus pure possible, qui conserve toute l'intégrité du fruit, son acidité et ses qualités organoleptiques. Vint ensuite l'assemblage et le temps de l'élevage, en fûts, pendant une dizaine de mois. Ce moment-clé qui a permis au vin de s'étoffer, de trouver son meilleur équilibre, sans jamais dénaturer son identité. Quelques mois supplémentaires en cuves béton ont parachevé ce travail de haute-couture : le vin a regagné en tension et fini de s'homogénéiser.

Dès le premier nez, on devine quelque chose d'infiniment sensuel et précis. Un peu de fenouil, de jasmin et de menthe sauvage s'imposent dans un premier temps. Le nez propose, par la suite, de nous enivrer d'impressions empyreumatiques fines et délicates. Une touche de toast, un peu d'amande grillée soutiennent des notes subtilement pâtisseries et beurrées, évoquant frangipane, madeleine et brioche. Les fruits blancs, entre poire et pêche, le citron vert, les zestes d'orange confits et le gingembre complètent ce tableau chatoyant et complexe. Le verre vidé, d'intenses notes de pierre à fusil s'élèvent encore jusqu'à nous. L'expérience est subjugante.

En bouche, le vin se montre droit et profond, il étire sa matière tactile et fuselée avec beaucoup d'énergie au soutien. D'abord marqué par des touches empyreumatiques tourbillonnantes, entre noisette et amande grillées, le jus se resserre ensuite sur des saveurs gourmandes de tarte à la mirabelle et à la poire, de beurre frais. On décèle, dans un deuxième temps, des nuances vivifiantes de citron et de feuille de menthe. Le milieu de bouche se fait alors plus tonique voire aérien. Le sol n'est pas en reste et impose son empreinte saline salivante, subtilement fumée. Ce Saint-Véran, qui n'en finit pas de se renouveler, s'ouvre encore sur de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

magnifiques expressions de tabac blond et le souvenir d'un zeste de clémentine. On en redemande.

Jeune, vitello tonnato ou carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes conviendront très bien à ce splendide nectar. Plus tard, optez pour une blanquette de volaille aux girolles, des ris de veau à la crème ou une côte de veau épaisse au jus, avec son confit d'oignons nouveaux.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Premiers Jus - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel, complexe : fenouil, jasmin, menthe sauvage, toast, amande grillée, frangipane, madeleine et brioche, poire et pêche, citron vert, zestes d'orange confits, gingembre, intenses notes de pierre à fusil.

Bouche : Jus droit et profond, matière tactile, fuselée, tonique, notes empyreumatiques, tarte à la mirabelle, à la poire, beurre frais, citron, menthe, empreinte saline salivante, subtilement fumée. Finale sur le tabac blond et le zeste de clémentine.

Accords mets-vins : Jeune, vitello tonnato ou carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Plus tard, optez pour une blanquette de volaille aux girolles, des ris de veau à la crème ou une côte de veau épaisse au jus, avec son confit d'oignons nouveaux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques