

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles de Chavigne - 2022 - blanc



Quel bonheur de retrouver, sur ce millésime de chair et d'énergie, une de nos cuvées fétiches, ce Juliette et les Vieilles au charme incomparable : quatrième millésime seulement, après 2016, 2018 et 2020 et nouveau coup de cœur ! Goûtée une première fois au printemps 2023, alors qu'elle était encore très loin d'avoir terminé son élevage, elle nous avait totalement bluffés par sa densité fruitée hors du commun, son intensité aromatique aux accents pierreux et épicés et son empreinte minérale empyreumatique, vibratoire. Elle confirme aujourd'hui tout le bien que nous en pensions ! Avec un vin de cette trempe, on comprend pourquoi les blancs signés Guffens ont totalement chamboulé la hiérarchie bourguignonne : la Côte d'Or n'a qu'à bien se tenir...

Au commencement, il y a, comme toujours chez Jean-Marie, un étonnant mélange d'intuition, de goût du risque et de sens du défi. C'est en 2003 qu'il décide de planter sa vigne Juliette sur un terroir tellement pauvre et caillouteux qu'il se demande lui-même comment la plante arrivera à pousser... Après 20 ans, la vigne continue à produire ici des rendements dérisoires, avec des raisins qui restent petits. Mais il en faut plus pour arrêter notre homme qui s'est mis en tête de vinifier séparément cette vigne. Quitte à travailler sur la concentration, Jean-Marie décide d'y ajouter la micro-production de ses plus vieux ceps du terroir de Chavigne. La cuvée « Juliette et les vieilles » est née, uniquement tirée des premiers jus.

Après avoir passé 18 mois d'élevage en fûts, ce vin surpasse déjà de plusieurs têtes tout ce que l'on peut trouver du côté d'un simple Mâcon ! L'intensité et l'incroyable concentration de son bouquet trouve plutôt son équivalent dans les meilleurs crus de Chassagne ou Meursault : les notes de pierre de lave et de cendres encore fumantes s'associent à des fruits rôtis ou flambés, autour de la mangue, de la pêche jaune, de l'abricot. On se délecte également d'une note de poire pochée aux épices et d'évocations de mie de pain et de madeleine. Une touche de miel épais et des nuances d'huile de bergamote et de camphre précèdent une myriade d'épices, entre baie de genièvre, noix de muscade, safran, gingembre confit, cumin ou poivre Sichuan.

Le niveau de concentration est phénoménal et se confirme en bouche. On retrouve nos fruits blancs marinés aux épices mais aussi l'énergie du citron vert et du zeste d'orange. Le clou de girofle et la baie de genièvre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

voisinent avec de fins amers revigorants évoquant le bâton de réglisse. Clémentine et kiwi s'immiscent maintenant dans un cœur de bouche ultra-sapide. La profondeur et la vibration de la finale sont stupéfiantes : elle pénètre au plus profond du corps et de l'esprit, avec une autorité, une force que rien ne peut arrêter. Face à un vin de cette envergure, on se sent tout petit... Il faudra l'encaver au minimum 5 ans avant d'en profiter sur un tourteau, des ormeaux, un merlan Colbert ou un turbot rôti, accompagné d'une sauce béarnaise.

Pour reprendre le mot d'un de nos dégustateurs, après avoir fini son verre, des étoiles plein les yeux : « ce vin est une bombe » !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles de Chavigne - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet brillant

Nez : Intense : pierre de lave et cendres, fruits rôtis ou flambés (mangue, pêche jaune, abricot), poire pochée aux épices, mie de pain, madeleine, miel épais, huile de bergamote, camphre, baie de genièvre, muscade, safran, gingembre, cumin, poivre Sichuan.

Bouche : Concentration phénoménale, fruits blancs marinés aux épices, énergie du citron vert, du zeste d'orange, clou de girofle et baie de genièvre voisinent de fins amers revigorants, cœur de bouche ultra-sapide (clémentine, kiwi), Finale profonde et vibrante.

Accords mets-vins : Sur un tourteau, des ormeaux, un merlan Colbert ou un turbot rôti, accompagné d'une sauce béarnaise. Des ris de veau rôti, caramel d'agrumes. Un risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques