

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Hauts des Vignes - 2022 - blanc



Plus collector que jamais, voici le tout dernier millésime pour cette fameuse cuvée assemblant les 3 terroirs phares du domaine : les premiers crus La Roche et Les Crays et le célèbre Croux et Petit Croux. Véritable quintessence du style « Guffens », voici le vin de tous les superlatifs : le plus floral, le plus complexe, le plus vertical, le plus intense... en deux mots, le plus « Grand Cru » !

Malheureusement, le fermage sur la petite parcelle du Premier Cru La Roche, plantée en 1962, s'est terminé avec la vendange 2022, la vigne retournant pour la suite dans le giron de la commune. Ce terroir occupe la partie haute du coteau de la Roche de Vergisson, entre 300 et 400 mètres, au royaume de la pierre calcaire presque affleurante. Ici, les sols d'éboulis sont maigres et très caillouteux, donnant au vin cette finesse verticale et cette minéralité ciselée tout à fait caractéristiques.

Les vignes des Croux et du Clos des Petits Croux, exposées au Sud-Ouest sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux, donnent, quant à elles, des raisins toujours très concentrés, porteurs de l'énergie du sol.

On n'oubliera pas, évidemment, les vieilles vignes du secteur des Crays, Premier Cru de Pouilly-Fuissé situé au pied de la roche de Vergisson, sur son flanc Est. Ce climat regarde le Sud et bénéficie d'un ensoleillement maximal. Sur ces fortes pentes drainantes, les sols d'origine marneuse sont minces et constellés de cailloux à la couleur rougeâtre, des calcaires dégradés riches en oxydes de fer. Un substrat singulier qui donne au raisin à la fois une puissance aromatique caractéristique couplée à des maturités très abouties.

Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé (avec à peine un quart de fûts neufs), le vin est ensuite « affiné » en cuve béton pendant quelques mois. Le résultat aujourd'hui est un modèle absolu de profondeur minérale et d'intensité. Immédiatement crayeux et fumé au nez, évoquant le silex frotté, la pierre à fusil et les amandes torréfiées, puis délicatement floral autour du chèvrefeuille, du tilleul et des fleurs du verger, le bouquet délivre ensuite un fruit d'une qualité exceptionnelle, sur la poire et la pêche blanche, une touche de fruit de la passion, le zeste d'orange, la clémentine et la tarte au citron. Le tout enrobé par de délicieux arômes de beurre frais, de pain au lait et de pâte d'amande.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, le vin, ample et texturé en entame, dégage une énergie phénoménale. Sa verticalité et son intensité minérale, très épicée, nous tirent clairement du côté des crus les plus prestigieux de Puligny-Montrachet. La persistance est énorme, sur un registre salin puis poivré, qui n'en finit pas de nous faire saliver. La finale d'une sapidité exceptionnelle s'étire sur un voile de fraîcheur délicatement mentholé, relevé de quelques touches de poivre vert et de baie de genièvre, et une admirable pureté du fruit.

Voici incontestablement un grand vin de garde (15 ans au moins !) et de gastronomie : que diriez-vous d'un navarin de homard accompagné de pommes de terre Bonnottes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud, ou d'une volaille de Bresse pochée en demi-deuil ?... Véritable « grand cru » du Domaine, ce prodigieux Pouilly-Fuissé incarne à lui seul tout le génie de Jean-Marie Guffens ! Bravo.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Hauts des Vignes - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Minéral puis floral : silex frotté, pierre à fusil, amandes torréfiées, chèvrefeuille, tilleul, fleurs du verger, poire, pêche blanche, fruit de la passion, zeste d'orange, clémentine, tarte au citron, beurre frais, pain au lait, pâte d'amande.

Bouche : Ample et très texturée en entame, elle dégage une énergie phénoménale. Sa verticalité et son intensité minérale très épicées impressionnent. Longue finale sapide, saline et poivrée.

Accords mets-vins : Un navarin de homard accompagné de petites pommes de terre Bonnottes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud, ou d'une volaille de Bresse pochée en demi-deuil



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou longue aération (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques