

Domaine Guffens-Heynen - Bourgogne Jeunes Vignes et Derniers Jus - 2022 - blanc



Avec Jean-Marie Guffens, chaque millésime est un recommencement, chaque année raconte une nouvelle histoire au gré des saisons, du goût du fruit et des messages qu'il a envie de nous transmettre. Ici, la gamme n'est jamais figée : elle s'adapte en fonction de ce que les jus sont susceptibles de nous raconter.

En 2022, Jean-Marie a choisi de regrouper, dans cette cuvée, les premiers jus des plus jeunes vignes de Chavigne avec les dernières presses des plus vieilles vignes et des « grands » terroirs de Saint-Véran et Pouilly-Fuissé. Pour ce vin qu'il a souhaité accessible et charmeur dès sa jeunesse, Jean-Marie a fait le choix d'un élevage dans une cuve béton, pendant 16 mois.

A l'image de sa robe aux reflets dorés scintillants, ce superbe Bourgogne se montre particulièrement lumineux. Au premier nez, on est saisi par la sensation d'harmonie qui s'en dégage, d'équilibre entre maturité et fraîcheur. La pomme Reinette, la pêche blanche, le jus d'abricot, mais aussi la douceur d'un miel d'acacia ou de lavande, d'une eau de fleur d'oranger voisinent avec des évocations printanières de gazon fraîchement coupé, de fleurs du verger, de primevère. On pense à des feuilles de menthe, à de jeunes pousses gorgées de chlorophylle, encore mouillées de la rosée matinale. Au fil de l'aération, épices et agrumes entrent dans la danse. On reconnaît la noix de muscade, le laurier frais, le poivre blanc et la verveine.

Mais c'est en bouche qu'ils s'affirment, donnant au jus une énergie enthousiasmante. Les saveurs toniques et acidulées de mandarine, d'orange sanguine et de citron vert sont relevées de notes subtilement poivrées et pimentées. On retrouve nos succulentes saveurs de pomme Reinette, de confitures de prune Reine-Claude ou d'abricot, complétées d'un soupçon de pamplemousse. La finale est parfaitement définie, sapide et savoureuse : on aime sa densité fuselée, elle agit en fond de bouche, sur une belle persistance citronnée et poivrée. La maturité du fruit est juste parfaite : ça se sent de bout en bout !

Ce Bourgogne de haut vol vous ravira sur une terrine tiède de lieu noir ou de colin aux petits légumes, des moules marinières ou au safran, ou encore un dos de cabillaud en papillote aux zestes d'agrumes et livèche. Dans 3 ans, vous pourrez aisément aller sur un lapin mijoté à la moutarde

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et au vin blanc.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Bourgogne Jeunes Vignes et Derniers Jus - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Reflets dorés scintillants

Nez : Lumineux, frais : pomme
Reinette, pêche blanche, jus
d'abricot, miel d'acacia, de lavande,
eau de fleur d'oranger, gazon coupé,
fleurs du verger, primevère, feuilles de
menthe, jeunes pousses, épices (noix
de muscade, laurier frais, poivre),
agrumes.

Bouche : Energie enthousiasmante,
saveurs toniques et acidulées
(mandarine, orange sanguine, citron
vert) relevées de notes subtilement
poivrées et pimentées. Finale
parfaitement définie, sapide et
savoureuse, à la densité fuselée et
une persistance citronnée.

Accords mets-vins : Sur une terrine
tiède de lieu noir ou de colin aux petits
légumes, des moules marinières ou au
safran, un dos de cabillaud en
papillote aux zestes d'agrumes et
livèche. Dans 3 ans, sur un lapin
mijoté à la moutarde et au vin blanc.



Conseils de service



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique