

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles de Chavigne - 2023 - blanc



Quel bonheur de retrouver, sur ce millésime de chair et d'énergie, une de nos cuvées fétiches, ce Juliette et les Vieilles à la puissance et la profondeur incomparables : cinquième millésime seulement, après 2016, 2018, 2020 et 2022, pour ce vin à l'envergure digne d'un Grand Cru !

Goûtée une première fois au printemps 2024, alors qu'elle était encore très loin d'avoir terminé son élevage, elle nous avait totalement bluffés par sa densité fruitée hors du commun, et la profondeur de son empreinte dans le terroir et dans le sol, entre densité et rondeur des argiles et trame calcaire pénétrante. 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 plus de 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 ! S'il n'est pas le plus aromatique aujourd'hui, dans cette formidable collection 2023, on perçoit déjà dans ce vin une profondeur impressionnante, et un puissant ancrage dans le sol qui l'a vu naître. Des notes discrètes de pierre-ponce, d'argile humide et de dalle calcaire immaculée s'élèvent du verre agité. On pense à ces petites églises romanes, sobres, sereines, si nombreuses dans ces villages du Mâconnais. Progressivement, le fruit, bien mûr et même confit, s'extirpe de cette empreinte minérale omniprésente : on pense à une purée de pomme, à l'abricot sec, à une prune Reine-Claude et une touche d'ananas. Un fruit agrémenté de succulents parfums de frangipane, de viennoiserie, de crème pralinée et de chausson aux pommes. Une once de miel complète

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ce paysage sensuel et réconfortant.

Le niveau de concentration phénoménale se confirme en bouche. On retrouve nos fruits blancs et jaunes confits, imprégnés d'épices. Pomme Reinette, confiture d'abricot et de prune jaune, marmelade à l'orange, mandarine juteuse se parent d'une déclinaison de poivres, entre Sichuan, poivre vert, baie rose. On pense aussi à la fraîcheur tonique de la réglisse, à l'énergie du gingembre ou du clou de girofle. 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... Son potentiel est considérable.

Il vous régalerait avec un turbot rôti et sa sauce béarnaise, une barbue à l'oseille ou encore des raviolis de homard servis avec un jus de carapace crémeux aux morilles.

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

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles de Chavigne - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet brillant

Nez : profond et puissant : pierre-ponce, argile humide, dalle calcaire immaculée, purée de pomme, abricot sec, ananas, frangipane, viennoiserie, crème pralinée, chausson aux pommes, once de miel.

Bouche : concentration phénoménale fruits blancs et jaunes confits, imprégnés d'épices (pomme, confiture d'abricot, prune ...), déclinaison de poivres, fraîcheur tonique (réglisse, gingembre, clou de girofle). Profondeur et vibration stupéfiantes de la finale.

Accords mets-vins : Il vous régalerait avec un turbot rôti et sa sauce béarnaise, une barbue à l'oseille ou encore des ravioles de homard servies avec un jus de carapace crémeux aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques