

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Premiers Jus - 2023 - 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 (dont Jean-Marie n'a assemblé cette année qu'une petite partie des raisins, préférant isoler une cuvée parcellaire totalement collector) amène de l'intensité minérale et de la richesse aromatique. Le climat des Carettes, exposé au Nord-Est et très caillouteux, produit 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, avec ses accents citronnés.

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.

Le premier nez de ce Saint-Véran est sans égal dans l'appellation. Le vin s'offre à nous dans un style à la fois sophistiqué et luxuriant, doté d'une pureté remarquable. La minéralité s'impose d'emblée, entre effluves de pierre chaude et des parfums plus vifs évoquant la pureté et la force d'un torrent de montagne, d'une eau cristalline ruisselant sur la roche. A ce stade, le nez s'offre dans une certaine retenue : il se dévoile très progressivement, avec une remarquable élégance naturelle. Les parfums de poire Passe-Crassane et de pêche précèdent de stimulantes notes d'agrumes autour du citron vert, du yuzu et d'une pointe de kumquat. Un bouquet d'une grande fraîcheur, très ciselé. Une note de limoncello apporte une touche gourmande, subtilement accompagnée par une fine autolyse, un léger pralin, et un grillé délicat, aux accents de noisette torréfiée, signature des grands vins longuement travaillés sur lies.

En bouche, ce Saint-Véran impressionne par sa suavité et sa tenue. La matière est ample, caressante, mais jamais lourde. Elle s'habille d'un gras sec, au goût d'amande douce, qui laisse la bouche nette, presque aérienne. La gourmandise s'exprime à travers des notes de brugnol,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'abricot croquant, et d'une acidité parfaitement maîtrisée qui relance le milieu de bouche. Quel élan !

Très vite, le vin s'étire, traçant un sillon droit et frais. On identifie l'eucalyptus, la verveine, les zestes de citron jaune confit et une pointe de bergamote : autant de nuances qui soulignent la tension élégante du vin. La finale, vibrante, rectiligne et saline, équilibre à merveille la générosité du début. Elle se prolonge longuement sur une note fumée, précise et raffinée.

Dans sa prime jeunesse, quelques accords de saison raviront les papilles : un velouté froid de petits pois, surmonté d'une quenelle de fromage fouettée de brebis. Des asperges rôties, à la tête encore ferme pour préserver le croquant, servies avec une sauce mousseline.

Après quelques années de garde, ce Saint-Véran pourra accompagner une belle volaille. Pensez à un suprême rôti, contisée d'herbes fraîches, avec quelques morilles et une pointe d'ail des ours. De quoi révéler toute l'amplitude d'un vin qui gagnera encore en complexité avec le temps.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Premiers Jus - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : sophistiqué, pur : pierre chaude, torrent de montagne, eau cristalline, poire Passe-Crassane, pêche, citron vert, yuzu, kumquat, limoncello, fine autolyse, léger pralin, grillé délicat aux accents de noisette torréfiée.

Bouche : matière ample, caressante, jamais lourde. Gras sec, amande douce, brugnon, abricot, acidité parfaitement maîtrisée, eucalyptus, verveine, zestes de citron jaune confit, bergamote. Finale, vibrante, rectiligne et saline, se prolongeant sur une note fumée.

Accords mets-vins : Après quelques années de garde, il pourra accompagner une belle volaille. Pensez à un suprême rôti, contisée d'herbes fraîches, avec quelques morilles et une pointe d'ail des ours.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques