

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé C.C. - 2023 - blanc



Comme en 2020 et en 2022, toujours à la recherche d'une certaine idée de la perfection, Jean-Marie a décidé d'assembler dans cette cuvée de très haut vol uniquement les premiers jus des deux parcelles des lieux-dits La Côte et Carementrant, deux terroirs plus frais et tardifs, plantés de vieilles vignes qui donnent des rendements faibles et des raisins très concentrés.

Le terroir de Carementrant partage avec son voisin des Crays (désormais classé en Premier Cru) beaucoup de similitudes, y compris son altitude élevée (autour de 350 mètres) et la nature des sols, constellés de cailloux calcaires plus ou moins rougeâtres, selon leur teneur en oxydes de fer. Seule l'exposition majoritaire à l'Est diffère : en préservant les raisins des rayons les plus chauds de l'après-midi, elle ralentit un peu la maturation des baies. Le terroir de La Côte est sensiblement moins précoce et plus frais, avec son exposition au Nord-Ouest et son altitude là encore assez élevée. C'est ici que Jean-Marie est allé chercher les acidités les plus hautes permettant de parfaire les équilibres de ce superbe Pouilly-Fuissé.

D'un côté la fraîcheur des terroirs, de l'autre la richesse des raisins de vieilles vignes : voici les clés de ce grand vin, aux équilibres prodigieux.

Ce Pouilly-Fuissé impressionne d'emblée par son intensité aromatique et son éclat. On plonge dans un univers fruité et solaire, avec une explosion de nectarine juteuse, d'abricot frais, de mirabelle rôtie au miel. Puis surgissent des notes sensuelles, enveloppantes, entre fleur d'oranger, badiane et zaatar grillé, qui apportent une dimension orientale séduisante. À l'aération, le vin s'ouvre peu à peu, laissant jaillir une palette plus minérale : pierre chaude, graphite et touche fumée évoquant des silex frottés. Un nez profond, en constante évolution, qui donne l'impression que le vin ne cesse de se révéler, à son rythme, comme s'il créait lui-même son propre tempo de dégustation.

Dès l'attaque, la verticalité du jus impressionne : pureté, tension, précision. On ressent toute la maîtrise de Jean-Marie Guffens dans la vinification de ces terroirs tardifs. Encore un peu sur la réserve, le vin s'exprime par touches successives, au fil d'une nécessaire aération. L'acidité tonique évoque le yuzu et le citron vert, apportant éclat et fraîcheur. En milieu de bouche, la matière se densifie : onctueuse, texturée, presque caressante, portée par des notes de miel d'acacia et de fleurs blanches. La finale prolonge la sensation de vibration avec des accents de peau de pêche, d'écorce d'agrumes et de roche chaude. Un vin de relief et de précision : majestueux.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Pour accompagner ce Pouilly de grande classe, on imagine quelques moules de bouchot, servies dans un bouillon au lait de coco et curry vert, relevé de basilic thaï et de galanga. Autre suggestion : des asperges blanches rôties au beurre, accompagnées d'une sauce gribiche et d'une brunoise de chorizo. Après quelques années de cave, ce vin révélera tout son potentiel sur un mignon de porc farci à l'abricot confit et à la sauge, servi avec une sauce crémée, émulsionnée au thym et aux graines de fenouil.

Un régal.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé C.C. - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : fruité, solaire et profond :
nectarine, abricot, mirabelle rôtie au
miel, fleur d'oranger, badiane et
zaatar grillé, pierre chaude, graphite,
silex frottés.

Bouche : verticale, acidité tonique
(yuzu, citron vert). La matière se
densifie : onctueuse, texturée (miel
d'acacia, fleurs blanches). La finale
prolonge la sensation de vibration
avec des accents de peau de pêche,
d'écorce d'agrumes et de roche
chaude.

Accords mets-vins : moules de
bouchot dans un bouillon au lait de
coco et curry vert, relevé de basilic
thaï et de galanga. Asperges blanches
rôties au beurre et sauce gribiche, et
brunoise de chorizo. Plus tard, mignon
de porc farci à l'abricot confit et à la
sauge ...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2031 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique