

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Premiers Crus - 2023 - blanc



Jean-Marie nous propose son fameux Premier Jus des premiers crus, centré cette année sur le 1^{er} Cru les Crays. En effet, après avoir eu la chance de travailler pendant 42 ans une vieille vigne sur le premier cru Sur la Roche, la commune de Vergisson a décidé de mettre fin à ce fermage. Dommage pour les nombreux fans, de par le monde, des grands blancs signés Guffens...

Situé au pied de la roche de Vergisson, sur son flanc Est, le premier cru des Crays regarde le Sud et bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel. 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 vin à la fois cette puissance aromatique tirée de la haute maturité que peuvent atteindre les raisins ici, mais aussi cette structure de bouche tendue, serrée et épicée, typique des sols calcaires ferrugineux.

Jean-Marie Guffens nous livre la quintessence de l'expression minérale d'un des meilleurs terroirs de la Roche de Vergisson, une expression fascinante et singulière, ni tout à fait chablisienne, malgré ses accents iodés et marins, ni tout à fait côte-d'orientienne, malgré sa richesse et sa profondeur. Le nez s'ouvre sur un jaillissement de fruits estivaux, où se mêlent la poire, la pêche jaune, l'abricot et la nectarine, mais aussi quelques suaves parfums d'ananas et de mangue. Des parfums de viennoiseries, de brioche toastée et d'amande renforcent la gourmandise du propos. Progressivement, une dimension plus florale, printanière et aérienne, s'élève du verre avec grâce : on pense aux fleurs du verger, à des champs de fleurs mellifères, au pollen et au miel d'acacia. Puis viennent des évocations maritimes, plus vraies que nature, comme si la mer venait juste de se retirer : on pense aux falaises crayeuses de la Côte d'Albâtre, à l'écume formée sur ces eaux tumultueuses, on pense aux embruns, aux coquillages et petits crustacés que l'on pêche à marée basse.

Plus le vin s'aère, plus sa dimension florale s'affirme, complétées d'une note de mandarine confite et d'une touche de zeste de citron vert. Quelle sophistication ! Quelle intensité !

Encore une fois, c'est bien l'extraordinaire concentration fuselée du vin qui impressionne le plus en bouche. Si le fruit offre un volume considérable, il se double d'une décoiffante sensation d'énergie, portée par d'excitantes saveurs de poivre blanc et de poivre Sichuan, de réglisse

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et de baie de genièvre. Cette pulsation, cette force vitale traverse la finale et résonne dans le corps pendant de longues minutes. Définitivement, ce Premier Jus des Premiers Crus fera date !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Premiers Crus - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : jaillissant, frais : poire, pêche jaune, abricot, nectarine, ananas, mangue, brioche toastée, amande, fleurs du verger, champs de fleurs mellifères, pollen, miel d'acacia, falaises crayeuses, écume, embruns, coquillages, petits crustacés, agrumes.

Bouche : Le volume considérable de fruit se double d'une décoiffante sensation d'énergie, portée par d'excitantes saveurs de poivre blanc et de poire Sichuan, de réglisse et de baie de genièvre. Longue finale à la pulsation pénétrante.

Accords mets-vins : Des produits d'exception : langouste ou homard, noix de Saint-Jacques, turbot ou barbue...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2038 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou longue aération (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques