

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Clos de Poncetys - 2023 - blanc



Toujours prêt à se remettre en question et à faire évoluer ses choix à chaque millésime, Jean-Marie Guffens avait décidé en 2018 d'isoler les raisins de son Clos des Poncetys. Située dans le prolongement de la Côte-Rôtie (le fameux lieu-(inter)dit dont il fait certaines années une cuvée parcellaire), cette parcelle bénéficie également d'une exposition au Sud. Les sols sont cependant un peu moins caillouteux et la zone un peu moins chaude. Pour notre plus grand bonheur, Jean-Marie a décidé de récidiver avec ce somptueux millésime 2023.

Le Clos des Poncetys fut cette année encore parmi les premières parcelles vendangées. Le raisin présentait ici de tels équilibres et une telle homogénéité en matière de maturité, si bien que très peu de tri fut nécessaire.

Lorsque nous l'avons découvert en avril dernier, alors qu'il démarrait juste son élevage, nous avons été bluffés par son équilibre entre exubérance aromatique, grâce florale aérienne et vibration minérale. Ne nous y trompons pas cependant, nul doute que quelques années en bouteille vont aussi le rendre voluptueux à souhait.

Au premier nez, passée une touche fumée évoquant les éclats d'amande grillée et la pierre à fusil, de nombreuses fleurs blanches semblent jaillir du verre avec douceur et légèreté, entre tilleul, fleur d'oranger ou d'amandier et jasmin. Quelques notes de peaux d'agrumes (citron, mandarine) soulignent cette sensation de fraîcheur raffinée. Peu à peu, le fruit, mûr et voluptueux, se déploie sur la poire et la pêche jaune, l'abricot et la mangue. Sans oublier quelques épices douces, entre macis, noix de muscade, curcuma et poivre vert, qui viennent donner à l'ensemble une touche stimulante, tout comme ce souffle salin qui s'élève maintenant du verre. Plus le vin s'aère, plus le bouquet gagne en intensité jusqu'à en devenir tout bonnement envoûtant !

La bouche n'est pas en reste : concentrée et succulente, mais toujours droite, parfaitement tendue, elle ne cesse d'aller de l'avant avec entrain ! Les saveurs, très pures, se déploient par strates successives, d'abord sur les fruits à noyau, puis sur les agrumes confits pour finir sur une dimension résolument minérale, aux accents subtilement iodés. Quelle précision ! Quelle netteté !

On ne s'ennuie jamais ! On vit et on vibre avec ce Saint-Véran Clos des Poncetys qui n'en finit pas de se déployer dans une finale interminable,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

succulente, où les fruits à noyau font un retour triomphal.

Collector absolu.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Clos de Poncetys - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, léger reflet vert

Nez : frais mais voluptueux : éclats d'amande grillée, pierre à fusil, tilleul, fleur d'oranger ou d'amandier et jasmin, peaux d'agrumes (citron, mandarine), poire, pêche jaune, abricot et mangue, macis, noix de muscade, curcuma et poivre vert, souffle salin.

Bouche : concentrée et succulente, mais toujours droite, tendue. ! Les saveurs se déploient par strates successives : fruits à noyau, agrumes confits et dimension minérale aux accents iodés. Finale interminable, où les fruits à noyau font un retour triomphal.

Accords mets-vins : Bar rôti au fenouil et pommes grenailles, lotte pochée, sauce crémeuse au safran, risotto aux noix de Saint-Jacques et copeaux de truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques