

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tris de Chavigne - 2023 - blanc



Fidèle à son habitude, Jean-Marie nous livre une cuvée intense issue d'une sélection des plus beaux raisins et des plus vieilles vignes de sa parcelle de Chavigne. Pour cela, Jean-Marie n'a pas hésité à prendre son temps, cherchant, grappe par grappe le oint optimal de maturité : il a fallu pas moins de 3 passages, étalés sur 12 jours, pour effectuer cette sélection d'anthologie. Là encore, seuls les premiers jus ont été retenus : les plus purs et intenses dans leur aromatique, mais aussi les plus tendus et toniques.

Sur ces coteaux argilo-calcaires très pentus, exposés au Sud-Ouest, les excellentes conditions d'ensoleillement estival, sans stress hydrique, ont donné des raisins parfaitement mûrs et très concentrés, aussi bien sur le plan des arômes que de l'acidité (tartrique surtout). L'enracinement très en profondeur des vieilles vignes, tout comme l'habile gestion des couverts végétaux, a bien sûr contribué à limiter les phénomènes d'évaporation et à maximiser l'imprégnation minérale des raisins.

Il s'agit d'obtenir ici la quintessence du fruit, son expression la plus pure et intense, celle qui va savoir transmettre toutes les informations du terroir. L'élevage en fûts, avec une proportion relativement faible de bois neuf (un quart environ), permet ensuite de révéler la complexité intrinsèque du vin, tant au niveau des arômes que de la structure, et de souligner son extraordinaire relief naturel.

Intense et fuselé dans son aromatique, Tri de Chavigne s'ouvre sur des notes explosives de pierre à fusil et de silex frotté, qui nous emballent d'emblée ! Plus réconfortantes, les parfums évoluent ensuite vers la pâte d'amande et les agrumes confits, notamment ma marmelade aux zestes de citron vert et la gelée de pamplemousse, nous plongeant dans l'univers vibrant des grands chardonnays signés Guffens. À l'aération prolongée, le vin révèle des notes de fruits mûrs comme l'ananas, la pêche rôtie, le brugnon, sans jamais basculer dans la lourdeur. Des touches subtiles d'eucalyptus et de menthe poivrée viennent instiller juste ce qu'il faut de fraîcheur, d'énergie, signant un nez à la fois complexe, tonique et diablement séduisant.

La bouche est à son image : sensible, ciselée, elle est traversée par une tension minérale qui évoque les grands blancs de la Côte de Beaune. Avec ce supplément d'âme, cette personnalité unique propre aux vins de Jean-Marie. L'attaque est ample, presque charnelle, puis laisse place à une trame droite, profonde, où coïng juteux, poire fondante et main de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Bouddha composent une partition vibrante. La texture, soyeuse mais tendue, habille le palais avec précision. Le jus est luxuriant mais ne bascule jamais dans l'emphase. On retrouve au cœur de bouche ces notes empyreumatiques de pierre chaude et de silex qui renforcent la verticalité du vin. Une fine salinité prolonge la finale, portée par une acidité éclatante, d'une justesse remarquable. L'équilibre est magistral, et l'émotion palpable : ce Tri de Chavigne 2023 tutoie la perfection.

Le fromage s'impose naturellement, notamment un chèvre, tant l'acidité du vin appelle ce type d'accord. Optez pour un Crottin de Chavignol ou un Charolais affiné : la tension minérale du Tri de Chavigne en fera ressortir toute la finesse. Pour un accord plus gourmand, imaginez un rôti de veau Orloff, accompagné de pommes de terre fondantes. La sauce, crémée mais relevée d'une touche de tomate, viendra faire écho à la fraîcheur citronnée du vin. Enfin, pour une version estivale et plus audacieuse, osez un gravlax de maigre nappé d'une sauce leche de tigre, ponctuée de quelques grains de riz soufflé pour le croquant.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tris de Chavigne - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : complexe, tonique et séduisant :
pierre à fusil, silex frotté, pâte
d'amande, marmelade aux zestes de
citron vert, gelée de pamplemousse,
ananas, pêche rôtie, brugnion,
eucalyptus, menthe poivrée.

Bouche : sensible, ciselée, attaque
ample presque charnelle, puis laisse
place à une trame droite, profonde
(coing, poire, main de Bouddha),
texture soyeuse mais tendue, pierre
chaude, silex. Finale saline portée par
une acidité éclatante.

Accords mets-vins : Crottin de
Chavignol ou Charolais affiné. Rôti de
veau Orloff et pommes de terre
fondantes, sauce crémée relevée de
tomate. Osez un gravlax de maigre
nappé d'une sauce leche de tigre,
ponctuée de quelques grains de riz
soufflé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au
moins (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques