

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Le Chavigne - 2023 - blanc



Jean-Marie Guffens cultive une grande parcelle de 3.5 hectares sur le climat de Chavigne, sur des coteaux fortement pentus, interdisant toute mécanisation. Ici se côtoient des vignes d'âges très différents, entre 20 et plus de 80 ans, bénéficiant d'une belle exposition au Sud-Ouest.

Sur ce magnifique millésime 2023, Jean-Marie a décidé d'isoler les premiers jus des vignes les plus jeunes, qui affichent tout de même aujourd'hui une bonne vingtaine d'années en moyenne, ainsi que les jus de presse des vignes plus âgées, situées les bas de coteau. En effet, les belles conditions d'ensoleillement de l'été ont donné un fruit particulièrement avenant avec une aromatique riche et un équilibre parfait entre concentration et acidité. Cette année, Jean-Marie a fait le choix d'un élevage intégralement en fûts, idéal pour souligner les belles qualités aromatiques et le relief naturel de ces premiers jus.

A peine le nez au-dessus du verre, on tombe sous le charme d'un fruit parfaitement mûr. On plonge dans un univers de volupté, un paysage baigné de soleil et de couleurs chatoyantes. Des arômes de fruits confits ou flambés s'élèvent en denses volutes, convoquant la pêche jaune, la poire, la mirabelle et la mangue. Des fruits dont la gourmandise et la volupté est soulignée par des notes de cire d'abeille, de miel de bruyères et d'huile d'amande douce. Progressivement, une touche torréfiée de noisette ou de sésame grillés s'immisce dans cette mélodie langoureuse, associée à quelques épices : on pense au safran et à la noix de muscade. Une minéralité subtile s'exprime en filigrane, sur de légères notes fumées et pierreuses.

En bouche, le volume de fruit est considérable mais la matière reste parfaitement souple, fluide, toujours en mouvement. La chair pulpeuse des fruits à noyau est maintenant rejointe par de nombreux agrumes, vifs, toniques, autour de l'orange, du pomelo en gelée, du kumquat, de l'huile de bergamote et d'une pointe de citronnelle. Les épices ne sont pas en reste, qui stimulent et réchauffent nos papilles : on reconnaît le safran, mais aussi le poivre de Sichuan avec ses accents mentholés, la réglisse et le piment d'Espelette. Autant de saveurs qui contribuent à nous faire saliver et nous ouvrir l'appétit.

La finale est remarquablement tendue et effilée, resserrée autour d'un grain minéral et épicé. Après l'empyreumatisme des débuts, voici le triomphe d'une sensation de fraîcheur, véritable signature de ce grand millésime. Quelle sapidité !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Jeune, ce Chavigne vous réglera sur des gambas flambées à la plancha, accompagnée d'un riz pilaf légèrement safrané. On pense aussi à un dos de cabillaud rôti, accompagné d'une sauce Béarnaise. Autre option, un haddock poché servi avec un beurre blanc ou encore un soufflé au fromage. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Le Chavigne - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : voluptueux : fruits confits ou flambés (pêche jaune, poire, mirabelle, mangue), cire d'abeille, miel de bruyères, huile d'amande douce, noisette ou sésame grillés, safran, noix de muscade, légères notes fumées et pierreuses.

Bouche : volume de fruit considérable, matière souple et fluide, toujours en mouvement. Fruits à noyau pulpeux, agrumes, huile de bergamote, citronnelle, safran, poivre de Sichuan, réglisse, piment d'Espelette. Finale effilée, autour d'un grain minéral et épicé.

Accords mets-vins : Jeune, gambas flambées à la plancha, accompagnée d'un riz pilaf légèrement safrané. Un dos de cabillaud rôti, accompagné d'une sauce Béarnaise. Un haddock poché servi avec un beurre blanc ou encore un soufflé au fromage.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques