

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos En Crazy - 2016 - blanc



Les Guffens cultivent une grande parcelle de 3 hectares sur le climat de Chavigney, sur des coteaux fortement pentus (plus de 40%), interdisant toute mécanisation. Ici se côtoient des vignes d'âges très différents, entre 10 et 80 ans, bénéficiant d'une belle exposition au Sud-Ouest.

Cette cuvée « En crazy », en référence au surnom de « Crazy belgium » que Robert Parker donna à Jean-Marie lorsqu'il découvrit le personnage et ses vins dans les années 1980, est un savant assemblage entre premier jus des plus jeunes vignes et seconds jus de presse des vignes plus anciennes de Chavigney.

Les rendements assez limités du millésime et les belles conditions de fin d'été ont donné ici un fruit particulièrement avenant avec une aromatique riche et franche et un impeccable équilibre sucre-acidité. Le choix d'un élevage privilégiant la cuve béton ainsi que l'apport des vieilles vignes de Chavigney contribuent à maintenir dans le vin une belle fraîcheur et une énergie minérale qui fait du bien !

Le nez séduit immédiatement par ses arômes d'agrumes, de prune et de pêche blanche, de melon frais, mâtinés de notes de chèvre-feuille, de céréales, d'amande grillée et de pierre mouillée. L'attaque en bouche est gourmande, portée par un éclat et une pureté de fruit toujours exemplaires. A la fois charnu, ample et dynamique, ce Mâcon En Crazy évite toute lourdeur : il étire sa trame minérale et épicée, sur de beaux amers citronnés et légèrement salins.

Gourmandise, richesse et élégance : une belle entrée en matière dans le style Guffens, que vous pourrez déguster avec beaucoup de plaisir dès aujourd'hui et pour 5 ans au moins, pour accompagner une blanquette de veau par exemple.

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos En Crazy - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Agrumes mûrs, pêche blanche, prune, chèvrefeuille, pierre à fusil, amandes torréfiées, poivre blanc, touche safranée.

Bouche : De la rondeur et de la puissance en attaque. Superbe richesse du fruit. Milieu de bouche épicé, tendu par la minéralité du sol. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Idéal sur des plats en sauce crémée : blanquette de veau ou de volaille. Poisson à chair blanche accompagnés d'une crème au citron ou aux champignons. Fromage de vache à pâte moelleuse.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique