

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé P.C. (Premiers Jus des Croux) - 2016 - blanc



Au vu de la qualité exceptionnelle des raisins, et de leur concentration aromatique hors-norme, Jean-Marie Guffens a décidé cette année de vendanger et vinifier séparément la production des vignes des Croux et de son clos des Petits Croux, sur le finage de Pouilly-Fuissé. Et de baptiser cette cuvée « P.C. » pour Premiers Croux... doit-on y voir une ironique allusion au fait que le climat des Croux n'a pas été retenu par l'INAO parmi les terroirs faisant l'objet d'un classement en premier cru ? Ce ne serait pas très étonnant quand on connaît l'esprit libre et un tantinet provocateur de Jean-Marie...

Le fait est que ce « Premiers Croux » a clairement la richesse de constitution et l'étoffe d'un premier cru, sans parler de la capacité de garde qui s'annonce digne d'un grand cru de la Côte d'Or... Exposées au Sud-Ouest sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux, les vignes ont été plantées en 1980 (celles du Clos des Petits Croux affichant, quant à elles, plus de 50 ans). Elles ont largement eu le temps d'aller puiser en profondeur fraîcheur et minéralité qui contrebalancent parfaitement le caractère assez solaire et riche de ce terroir.

En maître incontesté du pressurage fractionné, Jean-Marie n'a retenu ici que le premier jus de presse, le plus pur, le plus éclatant, qui révélera après une fermentation lente et un élevage haute-couture dont notre "génie" a le secret, l'éclat incomparable du fruit et la force du sol.

Après une bonne aération, ce Pouilly-Fuissé d'exception libère des arômes riches et gourmands de poire pochée, de coing, de pulpe d'agrumes et de beurre de baratte, et des notes très subtiles de fleur de vigne, de silex frotté, de poivre blanc et de macis. En bouche, sa densité impressionne, il développe une matière riche et tannique. Le vin, d'une profondeur superlative, se déploie par étapes successives, avec une précision et, surtout, une longueur qui nous emmène du côté des Grands Crus de la Côte d'Or, Bâtard-Montrachet en tête.

Et d'un Grand Cru, ce « Premiers Croux » en a clairement la capacité de garde : il lui faudra encore au moins 5 ans en cave pour se délier. Jean-Marie Guffens rapproche ce millésime 2016 du 1997 et, surtout, du 1990 qu'il trouve, à la dégustation, encore bien jeune. Soyez patient, ce Pouilly-Fuissé vous le rendra bien !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé P.C. (Premiers Jus des Croux) - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, intense

Nez : Concentré et profond : poire pochée, coing, pulpe d'agrumes. Beurre de baratte, des notes très subtiles de fleur de vigne, de silex frotté, de poivre blanc et de macis.

Bouche : Riche et tannique, elle aura besoin de temps en cave pour se délier pleinement. Sensation de profondeur digne d'un grand cru. Persistance hors du commun.

Accords mets-vins : Turbot rôti et son beurre blanc. Viennoise de sole et sa sauce aux champignons. Blanquette de veau aux trompettes de la mort. Ris de veau aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération ou carafage indispensable (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques