

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Tris des Hauts des Vignes - 2016 - blanc



S'il est un vin qui porte la quintessence du style Guffens, parfois imité mais jamais égalé, c'est bien celui-ci. Le vin de tous les superlatifs : le plus profond, le plus minéral, le plus persistant, le plus complet... bref, un pur joyau qui rivalise avec, voire surpasse, sans aucun complexe, les meilleurs crus de la Côte d'Or !

Sur ce millésime 2016 de très haute volée, le magicien « Guffens » a encore frappé : il réussit, avec cet exceptionnel Pouilly-Fuissé, l'alliance parfaite de la matière sensuelle du fruit et de la tension minérale du sol. Il dispose pour cela de deux parcelles au profil très complémentaire. Celle de la Roche, sous Vergisson, très calcaire et caillouteuse, plantée en 1962, apporte de la structure, de la tension et de la fraîcheur. Celle des Crays, plus chaude et exposée plein Sud, donne quant à elle ce gras et cette haute maturité de fruit particulièrement gourmande. Comme souvent, Jean-Marie a réalisé ici ses vendanges par tries successives, jonglant comme personne avec les différents niveaux d'acidité des raisins.

Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé (avec moins d'un quart de fûts neufs), le vin est ensuite « affiné » en cuve béton pendant quelques mois. Le résultat aujourd'hui est un modèle absolu de concentration et d'intensité minérale. Immédiatement crayeux et fumé au nez, évoquant le silex, la mine de crayon et les céréales torrifiées, il libère ensuite un fruit d'une qualité exceptionnelle, sur la poire et le coing, mais aussi la fraîcheur des zestes de citron et d'orange sanguine.

Le volume en bouche impressionne, la verticalité du milieu de bouche aussi, nous tirant du côté d'un beau Puligny-Montrachet... La persistance est énorme, portée par une minéralité saline qui vibre sur le palais. Voici incontestablement un grand vin de garde (15 ans au moins !) que nous vous conseillons vivement d'oublier au moins 7 ou 8 ans en cave si vous voulez en apprécier toute la complexité et la profondeur d'expression du sol. Il sera alors parfait pour accompagner un navarin de homard à la façon du grand Bernard Pacaud. Un vin qui confirme, s'il en était encore nécessaire, le génie de Jean-Marie Guffens !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Tris des Hauts des Vignes - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Fumé, pierre à fusil, craie, avoine, poire, coing, pêche, miel d'acacia, fleurs blanches, zeste de citron, orange sanguine.

Bouche : Un volume et une concentration impressionnants, très massif aujourd'hui, il s'étirera au fil des années. Superbe trame minérale, empyreumatique et slaine. Persistance hors-norme.

Accords mets-vins : Des plats de fêtes : gros crustacés, bar, homard, noix de Saint-Jacques, chapon de Bresse...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique