

Domaine Guffens-Heynen - Bourgogne Jeunes Vignes et Derniers Jus - 2024 - blanc



Avec Jean-Marie Guffens, chaque millésime est un recommencement, chaque année raconte une nouvelle histoire au gré des saisons, du goût du fruit et des messages qu'il a envie de nous transmettre. Ici, la gamme n'est jamais figée : elle s'adapte en fonction de ce que les jus sont susceptibles de nous raconter.

En 2024, Jean-Marie a choisi de regrouper, dans cette cuvée, les premiers jus des plus jeunes vignes de Chavigne, cœur battant du Domaine à Pierreclos, avec les dernières presses des plus vieilles vignes et des « grands » terroirs de Saint-Véran et Pouilly-Fuissé. Pour ce vin qu'il a souhaité accessible et charmeur dès sa jeunesse, sur l'éclat et le croquant du fruit, Jean-Marie fait le choix d'une vinification et d'un élevage très majoritairement en cuve béton, pendant 16 mois.

A l'image de sa robe aux reflets dorés scintillants, ce superbe Bourgogne se montre particulièrement lumineux. Au premier nez, on est saisi par la sensation d'harmonie qui s'en dégage, d'équilibre entre maturité et fraîcheur. L'empreinte minérale est déjà bien présente, mais plutôt dans un registre doux et arrondi, évoquant des galets polis par l'eau de la rivière. On aime les parfums de petites fleurs blanches à peine écloses, dans la fraîcheur de la rosée d'une matinée de printemps. On distingue de subtiles notes de cerfeuil et de coriandre, mais aussi un beau fruit blanc à peine poché : on pense surtout à la poire et à la pêche, complétées d'une touche d'ananas en arrière-plan. Au fil de l'aération, la dimension lactée s'affirme, très fraîche elle aussi : on pense à un lassi ou un milk-shake glacé, à un beurre très froid. Le propos se réchauffe peu à peu et le vin gagne en épaisseur solaire : quelques notes de miel et d'amande grillée font leur apparition, entourant d'un voile suave des parfums de fruits à noyau et de fruits jaunes.

Ces impressions plus estivales, sensuelles, se confirment en bouche : des fruits blancs, on passe maintenant à une pêche jaune juteuse, à la mirabelle, et même à une mangue twistée par l'acidité d'un fruit de la passion et d'un citron jaune. La matière est fluide, dynamique, stimulant les papilles sur des notes d'écorce de mandarine et de pamplemousse. Les épices ne sont pas en reste, dans un registre délicat, plutôt tonique, entre baie de genièvre, poivre blanc et badiane. Le gingembre n'est pas

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

loin non plus.

On aime l'allonge fuselée de la finale. Juteuse, elle agit en fond de bouche, sur une belle persistance citronnée et poivrée. La maturité du fruit est parfaite : ça se sent de bout en bout !

Une sacrée entrée en matière avec ce Bourgogne de haut vol : il vous ravira sur une terrine tiède de lieu noir ou de colin aux petits légumes, des moules marinières ou au safran, ou encore un dos de cabillaud en papillote aux zestes d'agrumes et livèche. Dans 3 ans, vous pourrez aisément aller sur un Parmentier de lieu ou un lapin mijoté à la moutarde et au vin blanc. Autre option : une andouillette grillée ou un boudin blanc servi avec une purée façon Robuchon...

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Bourgogne Jeunes Vignes et Derniers Jus - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Reflets dorés scintillants

Nez : Complexe : galets polis par l'eau de la rivière, petites fleurs blanches, cerfeuil, coriandre, fruit blanc à peine poché (poire, pêche), ananas, lassi ou milk-shake glacé, beurre très froid, miel, amande grillée, fruits à noyau et fruits jaunes.

Bouche : pêche jaune, mirabelle, mangue, fruit de la passion, citron jaune, matière fluide, dynamique, stimulante, écorce de mandarine, pamplemousse, baie de genièvre, poivre blanc, badiane, gingembre. Finale fuselée à la belle persistance citronnée et poivrée.

Accords mets-vins : terrine tiède de lieu noir ou de colin aux petits légumes, moules marinières ou au safran, dos de cabillaud en papillote aux zestes d'agrumes et livèche. Dans 3 ans, Parmentier de lieu ou un lapin mijoté à la moutarde et au vin blanc...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique