

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tris de Chavigne - 2024 - blanc



Cette cuvée emblématique n'aura jamais aussi bien porté son nom : sur ce millésime assez compliqué dans les vignes, Jean-Marie et son équipe n'ont pas hésité à passer successivement 4 fois dans ces parcelles de Chavigne, et même de venir réaliser un cinquième tri, une sorte de vendange tardive de quelques grappes botrytisées pour renforcer encore la densité du jus. Le magicien du tri et des justes maturités a encore frappé !

Avec l'exigence qui le caractérise, Jean-Marie a également fait le choix de ne pas isoler, au vu de ses faibles rendements, sa cuvée emblématique de Juliette et les Vieilles préférant intégrer les raisins dans ce formidable Tris de Chavigne, conforme à son idée « du très grand vin ». Bien sûr, seuls les premiers jus ont été retenus : les plus purs et intenses dans leur aromatique, mais aussi les plus tendus et toniques, imprégnés d'une intense expression minérale que la magie de l'élevage va contribuer à révéler.

Il s'agit d'obtenir ici la quintessence du fruit, son expression la plus pure et intense, celle qui va savoir transmettre toutes les informations du terroir. L'élevage en fûts, avec une proportion relativement faible de bois neuf (moins d'un quart), permet ensuite de révéler la complexité intrinsèque du vin, tant au niveau des arômes que de la structure, et de souligner son extraordinaire relief naturel.

Intense et fuselé dans son aromatique, Tri de Chavigne s'ouvre sur des notes explosives de pierre à fusil et d'amande grillée, qui nous emballent d'emblée ! Passée une subtile touche florale évoquant le miel d'acacia, les parfums évoluent ensuite vers la pâte d'amande et les agrumes confits, notamment une marmelade mêlant orange et zestes de citron vert et la gelée de pamplemousse, nous plongeant dans l'univers vibrant des grands chardonnays signés Guffens. À l'aération prolongée, le vin révèle des notes de fruits mûrs comme l'ananas, la poire pochée, le brugnon, sans jamais basculer dans la lourdeur. Des touches subtiles d'eucalyptus, de badiane et de menthe poivrée viennent instiller juste ce qu'il faut de fraîcheur, d'énergie, signant un nez à la fois complexe, tonique et diablement séduisant.

La bouche est à son image : sensible, ciselée, elle est traversée par une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tension minérale qui évoque les plus grands blancs de la Côte de Beaune. Avec ce supplément d'âme, cette personnalité unique propre aux vins de Jean-Marie. L'attaque est ample, presque charnelle, puis laisse place à une trame droite, profonde, où clémentine, poire fondante et main de Bouddha composent une partition vibrante. La texture, soyeuse mais tendue, habille le palais avec précision. Le jus est luxuriant mais ne bascule jamais dans l'emphase. On retrouve au cœur de bouche ces notes empyreumatiques de pierre chaude qui renforcent la verticalité du vin. Une fine salinité prolonge la finale, portée par une acidité éclatante, d'une justesse remarquable. L'équilibre est magistral, et l'émotion palpable : ce Tri de Chavigne 2024 tutoie la perfection.

Le fromage s'impose naturellement, notamment un chèvre, tant l'acidité du vin appelle ce type d'accord. Optez pour un Crottin de Chavignol ou un Charolais affiné : la tension minérale du Tri de Chavigne en fera ressortir toute la finesse. Pour un accord plus gourmand, imaginez un rôti de veau Orloff, accompagné de pommes de terre fondantes. La sauce, crémée mais relevée d'une touche fumée, viendra faire écho à la fraîcheur citronnée du vin. Enfin, pour une version estivale et plus audacieuse, osez un gravlax de maigre nappé d'une sauce leche de tigre, ponctuée de quelques grains de riz soufflé pour le croquant.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tris de Chavigne - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : complexe, tonique et séduisant : pierre à fusil, amande grillée, miel d'acacia, pâte d'amande, agrumes confits, marmelade mêlant orange et zestes de citron vert, gelée de pamplemousse, ananas, poire pochée, brugnon, eucalyptus, badiane, menthe poivrée.

Bouche : sensible, ciselée, tension minérale. Attaque ample, presque charnelle, laissant place à une trame droite, profonde. Clémentine, poire, main de Bouddha, texture soyeuse mais tendue, pierre chaude. Finale entre fine salinité et acidité éclatante.

Accords mets-vins : un Crottin de Chavignol ou un Charolais affiné, un rôti de veau Orloff avec des pommes de terre fondantes et une sauce crémée relevée d'une note fumée, un gravlax de maigre nappé et sauce leche de tigre, avec des grains de riz soufflé pour le croquant.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques