

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Cuvée Unique - 2024 - blanc



Alors que les vignes des Poncetys et des Combes ont été touchées par le gel, réduisant sensiblement les rendements, Jean-Marie a fait le choix cette année ses trois terroirs de Saint-Véran, avec Les Carettes, dans cette « cuvée unique » de très haut vol : un vin à la longueur de bouche stupéfiante !

Véritable concentré de terroir, aux accents fumés et salins, ce Saint-Véran imbrique dans un véritable tourbillon d'arômes et de saveurs l'identité de chaque parcelle. Avec son exposition majoritaire au Sud et ses sols calcaires peu profonds, le Clos des Poncetys amène de l'intensité minérale et de la richesse aromatique, d'autant qu'avec les très faibles rendements cette année, les raisins étaient bien mûrs et concentrés. Ils ont été vendangés en un seul passage, le 11 septembre. Les Combes, exposées au Nord mais bénéficiant d'un sol plus profond et argileux, ont apporté de la structure, tout en ayant préservé une vraie fraîcheur dans le fruit. Dans les deux cas, les degrés d'alcool potentiels étaient excellents, autour de 13.5°

Du côté des Carettes, l'équilibre entre une exposition un peu plus fraîches, au Nord-Est et des sols très caillouteux, qui emmagasine la chaleur diurne, a permis là encore d'atteindre de belles maturités. Les rendements ayant été ici sensiblement plus importants, Jean-Marie a vendangé cette parcelle pratiquement deux semaines plus tard.

Jean-Marie vinifie dans cette cuvée uniquement les premiers jus, une « matière première » la plus pure possible, qui conserve toute l'intégrité du fruit, son acidité et ses qualités organoleptiques. Comme toujours, l'élevage en fûts, pendant une dizaine de mois, se montre d'une remarquable habileté. Il a permis au vin de s'étoffer, de trouver son meilleur équilibre, sans jamais dénaturer son identité. Quelques mois supplémentaires en cuves béton ont parachevé ce travail de haute-couture : le vin a retrouvé toute sa tension et sa fraîcheur originelles, en finissant de s'homogénéiser.

Dès le premier nez, on devine un jus sensuel et précis. Un peu de fenouil, de jasmin et de menthe sauvage s'imposent dans un premier temps. Le nez propose, par la suite, de nous enivrer d'impressions empyreumatiques fines et délicates. Une touche de toast, un peu d'amande grillée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

soutiennent des notes subtilement pâtisseries et beurrées, évoquant frangipane, madeleine et brioche. Les fruits blancs, entre poire et pêche, le citron vert, les zestes d'orange confits et le gingembre complètent ce tableau chatoyant et complexe. Le verre vidé, d'intenses notes de pierre à fusil s'élèvent encore jusqu'à nous, rafraîchies maintenant d'une trame plus iodée. C'est superbe.

En bouche, le vin se montre droit et profond, il étire sa matière tactile et fuselée avec beaucoup d'énergie au soutien. D'abord marqué par des touches empyreumatiques tourbillonnantes, entre noisette et amande grillées, le jus se resserre ensuite sur des saveurs gourmandes de tarte à la mirabelle et à la poire, de beurre frais. On décèle, dans un deuxième temps, des nuances vivifiantes de citron et d'herbes anisées. Le milieu de bouche se fait alors plus tonique. Le sol n'est pas en reste et impose son empreinte saline salivante, subtilement fumée. Ce Saint-Véran, qui n'en finit pas de se renouveler, s'ouvre encore sur de magnifiques expressions de tabac blond et le souvenir d'un zeste de clémentine. La longueur de bouche est franchement spectaculaire.

Jeune, vitello tonnato ou carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes conviendront très bien à ce splendide nectar. Plus tard, optez pour une blanquette de volaille aux girolles, des ris de veau à la crème et aux morilles ou une côte de veau épaisse au jus, avec son confit d'oignons nouveaux.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Cuvée Unique - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, léger reflet vert

Nez : sensuel et précis : fenouil, jasmin, menthe sauvage, toast, amande grillée, frangipane, madeleine et brioche, fruits blancs entre poire et pêche, citron vert, zestes d'orange confits, gingembre, pierre à fusil, trame plus iodée.

Bouche : matière tactile et fuselée, noisette et amande grillées, tarte à la mirabelle et à la poire, beurre frais, citron et herbes anisées, empreinte saline salivante, subtilement fumée. Longueur spectaculaire.

Accords mets-vins : Jeune, vitello tonnato ou carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Plus tard, blanquette de volaille aux girolles, ris de veau à la crème et aux morilles ou une côte de veau épaisse au jus, avec son confit d'oignons nouveaux.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique