

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Les Trois C. - 2024 - blanc



Cette année, comme il l'avait fait en 2018, Jean-Marie a décidé d'assembler dans une même cuvée ses 3 parcelles situées sur le flanc Ouest de la Roche de Vergisson. Elles se situent sur les lieux-dits La Côte, Carementrant et le premier cru Les Crays.

Sur Les Crays, le calcaire est omniprésent, sous forme d'éboulis plus ou moins détériorés, plus ou moins tendres, qui se mêlent à des marnes bleues. Ce substrat, couplé à une exposition au Sud, donnent des raisins très concentrés et chargés d'une intense minéralité. D'autant qu'en 2024, les rendements se révélaient ici très faibles. Le terroir de Carementrant partage avec son voisin des Crays beaucoup de similitudes, y compris son altitude élevée (autour de 350 mètres). Seule l'exposition au Sud-Ouest diffère légèrement et ralentit un peu la maturation des baies.

Enfin, le terroir de La Côte est sensiblement moins précoce et plus frais, avec son exposition au Nord-Ouest et son altitude là encore assez élevée. Cette année, Jean-Marie a décidé de vendanger ses vignes de Pouilly-Fuissé très tard, pour aller chercher une belle richesse et une intensité aromatique qui rappellent finalement l'esprit de 2023 !

Aujourd'hui ce « 3 C » nous éblouit de toute sa classe : on aime au nez l'association d'une minéralité fraîche, avec ses évocations de craie humide, d'un grand raffinement floral et de l'éclat d'un fruit bien mûr et juteux, entre poire, pêche et une touche d'abricot. Si l'on ajoute quelques nuances voluptueuses de pain toasté et de frangipane, ainsi qu'une touche stimulante de clémentine et de zeste de citron, on se régale davantage encore !

La bouche est tout simplement superbe. On aime sa texture satinée, sa mâche gourmande sur les fruits blancs et jaunes, et cette souplesse, cette sensation d'un vin actif, vivant, toujours en mouvement. La persistance et la pureté de la finale sont absolument remarquables.

Voici incontestablement un grand vin de garde que nous vous recommandons vivement d'oublier au moins 7 ou 8 ans en cave si vous voulez en apprécier toute la complexité et la profondeur d'expression. Il sera alors

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parfait pour accompagner un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud. Un grand moment en perspective...

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Les Trois C. - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et gourmand : craie humide, grand raffinement floral, fruit bien mûr et juteux, entre poire, pêche et une touche d'abricot, nuances voluptueuses de pain toasté et de frangipane, touche stimulante de clémentine et de zeste de citron.

Bouche : superbe. On aime sa texture satinée, sa mâche gourmande sur les fruits blancs et jaunes, et cette souplesse, cette sensation d'un vin actif, vivant, toujours en mouvement. La persistance et la pureté de la finale sont absolument remarquables.

Accords mets-vins : un grand vin de garde que nous vous conseillons vivement d'oublier au moins 7 ou 8 ans en cave. Il sera alors parfait pour accompagner un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé
ou longue aération (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques