

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Croux et Petits Croux - 2024 - Blanc



Au vu de la qualité exceptionnelle des raisins, et de leur concentration aromatique hors-norme qu'il a réussi à aller chercher en vendangeant cette vigne emblématique en dernier, Jean-Marie Guffens a décidé en 2024 de vinifier à nouveau séparément les premiers jus des vignes des Croux et de son clos des Petits Croux, sur le finage de Pouilly-Fuissé. Son 2023 lui avait valu une pluie de scores parfaits de 100 points, aussi bien pour la RVF que pour le Wine Advocate : ne boudons pas notre plaisir de pouvoir proposer aux plus chanceux d'entre vous son brillant successeur. Un collector absolu qui atteint à son tour les sommets.

Exposées au Sud-Ouest sur un sol argilo-calcaire assez caillouteux, les vignes ont majoritairement été plantées en 1980. Celles du Clos des Petits Croux affichent, quant à elles, plus de 60 ans. Elles ont largement eu le temps d'aller puiser en profondeur fraîcheur et minéralité qui contrebalancent parfaitement le caractère assez riche de ce terroir ainsi que le jaillissement aromatique flamboyant d'un raisin récolté tardivement, à pleine maturité.

Millésime après millésime, force est de constater que ce stupéfiant « Croux et Petits Croux » tutoie les sommets bien au-delà de la pointe méridionale de la Bourgogne : sa subtile complexité et sa profondeur insondable le placent tout simplement au niveau des meilleurs Grands Crus côte-d'orien !

Dès le premier nez, c'est une merveille de sophistication qui s'offre à nous, nous plongeant tout d'abord dans un fascinant mélange d'épices, digne des savantes créations d'Olivier Roellinger ! On pense à des poivres rares, à la fraîcheur de la baie de genièvre, de l'eucalyptus ou de la menthe poivrée, à des notes plus piquantes de gingembre, mais aussi à la coriandre vietnamienne. On perçoit aussi une note iodée. Derrière l'omniprésence du sol et de la roche, soulignée par une évocation de pierre à fusil, se dévoile peu à peu un fruit juteux et fringant, autour de la poire, de la mirabelle et de l'abricot. Mandarine et citron ne sont pas loin, cire et colophane non plus, huile de noisette. Une note grillée virevolte de-ci de-là, évoquant l'amande torréfiée... C'est un festival !

On retrouve en bouche cette extraordinaire complexité : énorme volume de fruits parcouru d'une splendide acidité juteuse, empreinte saline du sol,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

énergie des agrumes, autour de l'écorce de mandarine, du quinquina, du pamplemousse. La percussion et la longueur de la finale sont fabuleuses, tout comme la précision de l'imbrication des fruits blancs, des fruits à noyau, des agrumes et des épices.

Grand Cru ? Vous avez dit Grand Cru ? Impossible de dire autre chose...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé Croux et Petits Croux - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : Sophistiqué : poivres rares, baie de genièvre, eucalyptus, menthe poivrée, gingembre, coriandre vietnamienne, note iodée, pierre à fusil, poire, mirabelle, abricot, mandarine, citron, cire, colophane, huile de noisette, amande torréfiée...

Bouche : Complexe, énorme volume de fruits, acidité juteuse, empreinte saline du sol, énergie des agrumes (écorce de mandarine, quinquina, pamplemousse). Longue finale, tout comme l'imbrication entre fruits blancs et à noyau, agrumes et épices.

Accords mets-vins : Des plats de fête : turbot rôti accompagné d'un risotto aux truffes, homard en navarin, volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2039 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique