Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Cuvée Unique - 2013

Les très faibles rendements obtenus en 2013 et son niveau d'exigence n’ont pas permis à Jean-Marie Guffens d’isoler la production de certaines parcelles ou les jus de première presse. Place donc à sa fameuse cuvée « unique », qui commence aujourd’hui à atteindre toute sa plénitude. En 2013, le printemps froid a considérablement retardé le cycle végétatif de la vigne. Le début d’été pluvieux a également détruit pas mal de fleurs : au final, c’est moins d’une moitié de récolte que Jean-Marie et son équipe ont pu rentrer en cave.

Avec un point très positif cependant : les très faibles rendements ont permis au raisin de très bien mûrir pendant la suite de l’été. Au final, ils se révèlent à la fois très concentrés, tout en gardant une acidité élevée : le cocktail gagnant pour permettre à Jean-Marie d’élaborer un grand Saint-Véran, à la fois riche, exubérant mais toujours tendu par sa trame minérale.

Avec si peu de raisins rentrés en cave, Jean-Marie Guffens a particulièrement soigné la qualité du pressage, extrêmement doux pour préserver au maximum la pureté et l’éclat des arômes du fruit. Sa science incomparable de l’élevage a ensuite permis de trouver l’expression juste de ce millésime difficile à produire, dans un équilibre magistral entre concentration et énergie.

Si l’on retrouve ici un éclat exceptionnel du fruit et cette texture ample et presque crémeuse en bouche, le profil de cette « Cuvée unique » est bien différent du 2016 : la sensation de fraîcheur est omniprésente, portée à la fois par des notes de citron vert, d’herbes fines (thym-citron) et des évocations marines, légèrement iodées. Bien sûr, la gourmandise est bien là : on croque littéralement dans la poire et la pêche blanche, juteuses à souhait, on se délecte de fins arômes évoquant le miel d’acacia, l’amande torréfiée et une crème légère au citron...

Superbe équilibre en bouche, il y a là tout ce que l’on aime : de la chair, de la tension, de la droiture, de la profondeur, une étonnante persistance… Un vin impressionnant que vous aurez beaucoup de mal, à l’aveugle, à placer du côté de Saint-Véran… tant il vous embarque plutôt vers les coteaux de la Côte d’Or. Il est juste parfait à boire aujourd’hui et sur les 5 prochaines années, pour accompagner par exemple un bar rôti aux herbes, fenouil braisé et pommes grenailles.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Cuvée Unique - 2013

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, léger reflet vert

Nez : Exubérant : poire et pêche légèrement caramélisées, ananas rôti, mangue fraîche, fleur blanches, miel, beurre frais et épices douces.

Bouche : Gros volume, crémeux et tactile. La minéralité saline et légèrement iodée retend le milieu de bouche. Finale droite et très persistante.

Accords mets-vins : Bar rôti aux herbes, fenouil et pommes grenailles,, risotto aux noix de Saint-Jacques, escalope de veau à la normande. Fromage de vache bourguignon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 et plus.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques