

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tri de Chavigne - 2018



Fidèle à son habitude, Jean-Marie nous livre une cuvée intense issue d'une sélection des plus beaux raisins de sa parcelle de Chavigne. Il n'a pas hésité pour cela à réaliser 3 passages étalés sur une semaine, sélectionnant des grappes à la maturité parfaitement homogène, essentiellement sur les plus vieilles vignes de 80 ans et plus.

Sur ces coteaux argilo-calcaires très pentus, exposés au Sud-Ouest, les conditions exceptionnelles d'ensoleillement estival ont donné des raisins mûrs et concentrés. L'enracinement très en profondeur des vieilles vignes a par ailleurs contribué à ce qu'ils conservent de très belles acidités et surtout, cette imprégnation minérale que l'on aime tant !

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 (un quart environ), permet ensuite de révéler la complexité intrinsèque du vin, tant au niveau des arômes que de la structure, et de souligner son formidable relief.

Dès le premier nez, l'éclat et la pureté du fruit nous enchantent : la pomme et la poire bien mûres, délicatement beurrées, côtoient un délicieux coulis de mirabelle et des notes plus toniques d'essence d'agrumes. Des arômes de noisettes grillées, de caillou frotté, de fleurs blanches, mais aussi de poivre et de cire d'abeille, complètent un bouquet complexe, très expressif et sensuel.

L'entame de bouche impressionne par son intensité et cette énergie sous-jacente parfaitement canalisée : le vin nous envahit rapidement non seulement le palais, mais l'esprit tout entier. A la fois dense, charnu mais toujours frais et désaltérant. La pureté du fruit et de l'eau qui le compose sont remarquables. La concentration minérale est impressionnante, s'exprimant sur une finale épicée, caillouteuse et délicatement acidulée, d'une longueur déjà exceptionnelle. On salive, on se délecte... et on en redemande !

Ce Mâcon-Pierreclos Tri de Chavigne joue clairement dans une autre catégorie que tous les autres vins de l'appellation : la catégorie des grands blancs bourguignons à la fois puissants, complexes et profonds, imbriquant à la perfection le fruit et le sol. Quelle classe ! S'il est déjà délicieux, nous vous conseillons bien sûr de savoir l'attendre au moins 5 ans (voire 10 !) si vous voulez qu'il vous révèle pleinement son extraordinaire complexité...

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Tri de Chavigne - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sensuel et profond : pomme beurrée, poire, coulis de mirabelle, essence d'agrumes, noisettes grillées, caillou frotté, fleurs blanches, poivre et cire d'abeille.

Bouche : Superbe structure : densité charnue, belle pureté du fruit, fraîcheur acidulée, allonge épicée et intensément minérale.

Accords mets-vins : Poisson fumé, feuilleté de Saint-Jacques, daurade ou bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc, suprême de volailles à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques