Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Clos de Poncetys - 2018

Toujours prêt à se remettre en question et à faire évoluer ses choix à chaque millésime, Jean-Marie Guffens a décidé en 2018 d'isoler les raisins de son Clos des Poncetys. Située dans le prolongement de la Côte-Rôtie (le fameux lieu-(inter)dit dont il fait certaines années une cuvée parcellaire), cette parcelle bénéficie également d'une exposition au Sud. Les sols sont cependant un peu moins caillouteux et la zone un peu moins chaude. Le Clos des Poncetys fut le premier vendangé en 2018, et quelle vendange ! Le raisin présentait ici de tels équilibres et une telle homogénéité en matière de maturité, si bien que très peu de tri fut nécessaire.

Lorsque nous l'avons découvert en avril dernier, alors qu'il démarrait juste son élevage, nous avons été bluffés par sa grâce aérienne : très différent du Saint-Véran précédent, tout en sensualité gourmande, c'est ici la dimension florale, fraîche et raffinée, et l'élégante minéralité crayeuse qui nous ont marqués. Ne nous y trompons pas cependant, nul doute que quelques années en bouteille vont aussi le rendre voluptueux à souhait.

Au premier nez, passée une touche fumée évoquant les éclats d'amande grillée, de nombreuses fleurs blanches semblent jaillir du verre avec grâce et légèreté, entre tilleul, fleur d'oranger et jasmin. Quelques notes de peaux d'agrumes (citron, mandarine) soulignent cette sensation de fraîcheur raffinée. Peu à peu, le fruit croquant se déploie sur la poire et la pêche blanche, et une nuance de prune. Sans oublier quelques épices douces, entre macis et poivre vert, qui viennent donner à l'ensemble une touche stimulante. Plus le vin s'aère, plus le bouquet gagne en intensité jusqu'à en devenir tout bonnement envoûtant !

La bouche n'est pas en reste : concentrée et succulente, mais toujours droite, parfaitement tendue, elle ne cesse d'aller de l'avant avec entrain ! Les saveurs, très pures, se déploient par strates successives, d'abord sur les fruits à noyau, puis sur les agrumes pour finir sur une dimension résolument minérale et fumée. Quelle précision ! Quelle netteté !

On ne s'ennuie jamais! On vit et on vibre avec ce Saint-Véran Clos des Poncetys qui n'en finit pas de se déployer dans une finale interminable, succulente, où le fruit fait un retour en fanfare ! En tout point irrésistible !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Clos de Poncetys - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, léger reflet vert

Nez : Floral et minéral : pierre à fusil, amande grillée. Tilleul, fleur d'oranger et jasmin. Zeste de citron et de mandarine. Poire, pêche blanche et prune.

Bouche : Concentrée et succulente, mais toujours droite, parfaitement tendue. ! Les saveurs se déploient par strates successives : fruits à noyau, agrumes et minéralité fumée.

Accords mets-vins : Bar rôti au fenouil et pommes grenailles, lotte pochée, sauce crémeuse au safran, risotto aux noix de Saint-Jacques et copeaux de truffe blanche.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques