Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Le Chavigne - 2020

Jean-Marie Guffens cultive une grande parcelle de 3.5 hectares sur le climat de Chavigne, sur des coteaux fortement pentus, interdisant toute mécanisation. Ici se côtoient des vignes d'âges très différents, entre 20 et plus de 80 ans, bénéficiant d'une belle exposition au Sud-Ouest.

Sur ce magnifique millésime 2020, Jean-Marie a décidé d'isoler les premiers jus des vignes les plus jeunes, qui affichent tout de même aujourd'hui une bonne vingtaine d'années en moyenne. En effet, les belles conditions d'ensoleillement de l'été ont donné un fruit particulièrement avenant avec une aromatique riche et un équilibre parfait entre concentration et acidité. Cette année, Jean-Marie a panaché l'élevage de cette cuvée, pour moitié en fûts et pour moitié en cuves béton : il s'agissait d'en souligner l'intensité aromatique et le relief texturé, tout en préservant la fraîcheur et l'énergie d'une superbe matière première.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un fruit parfaitement mûr, d'une grande pureté d'expression autour de la pomme Granny croquante, du jus de poire et de la pêche blanche, complétées de notes de zeste de citron vert et de clémentine. Des nuances de pâte d'amande, de beurre froid et d'épices douces, entre vanille et noix de muscade, renforcent encore la sensation de gourmandise. Une minéralité subtile s'exprime en filigrane, sur de légères notes fumées et une évocation maritime et iodée rafraîchissante. Une fraîcheur que viennent souligner des notes de chèvrefeuille, de fleur d'oranger, de cerfeuil ainsi qu'une fine touche réglissée.

En bouche, tout coule de source : l'équilibre est juste parfait. Ample, concentrée mais vive et animée d'une touche épicée évoquant le gingembre, elle fonctionne comme un véritable bain de jouvence. La mâche gourmande des fruits blancs et jaunes est parfaitement soutenue par une tension citronnée, et cette touche minérale aux amers subtils qui contribue à nous faire saliver. La finale, savoureuse et élégante, scintille longtemps sur le palais, mêlant douceur fruitée, grain crayeux et accents salins salivants !

Gourmandise, concentration et élégance : une parfaite entrée en matière dans la réussite exceptionnelle du millésime 2020 chez Guffens. Idéal aujourd'hui comme dans 5 ou 6 ans, pour accompagner des tempuras de langoustines ou une sole grillée servie avec une fricassée de shiitake.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Le Chavigne - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Intense, profond : pomme Granny croquante, jus de poire, pêche blanche, zeste de citron vert et de clémentine. Pâte d'amande, beurre froid, vanille et noix de muscade. Pierre à fusil. Une touche iodée. Chèvrefeuille, fleur d'oranger, cerfeuil et réglisse

Bouche : Equilibre parfait. Ample, concentrée mais vive et animée d'une touche épicée évoquant le gingembre. La mâche gourmande des fruits blancs et jaunes est parfaitement soutenue par une tension citronnée. Finale subtilement saline.

Accords mets-vins : Des tempuras de langoustines ou une sole grillée accompagnée d'une fricassée de shiitake.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques