Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles de Chavigne - 2020

Quel bonheur de retrouver en 2020 une de nos cuvées fétiches, ce Juliette et les Vieilles au charme incomparable : troisième millésime seulement, après 2016 et 2018, et troisième coup de cœur ! Peut-être le plus gros… Goûtée au printemps 2021, alors qu'elle était encore très loin d'avoir terminé son élevage, elle nous a totalement bluffés par sa densité fruitée hors du commun, son intensité aromatique aux accents iodés, mentholés et épicés et sa minéralité profonde et scintillante. Avec un vin de cette trempe, on comprend pourquoi les blancs signés Guffens ont totalement chamboulé la hiérarchie bourguignonne : la Côte d'Or n'a qu'à bien se tenir…

Au commencement, il y a, comme toujours chez Jean-Marie, un étonnant mélange d'intuition, de goût du risque et de sens du défi. C'est en 2003 qu'il décide de planter sa vigne Juliette sur un terroir tellement pauvre et caillouteux qu'il se demande lui-même comment la plante arrivera à pousser… Après bientôt 20 ans, la vigne continue à produire ici des rendements dérisoires, avec des raisins qui restent petits. Mais il en faut plus pour arrêter notre homme qui s'est mis en tête de vinifier séparément cette parcelle. Et quitte à travailler sur la concentration, Jean-Marie décide d'y ajouter la micro-production de ses plus vieilles vignes du terroir de Chavigne. La cuvée « Juliette et les vieilles » est née, uniquement tirée des premiers jus.

Après avoir passé 18 mois d'élevage en fûts, ce vin surpasse déjà de plusieurs têtes tout ce que l'on peut trouver du côté d'un simple Mâcon ! L'intensité de son bouquet trouve plutôt son équivalent dans les meilleurs crus de la Côte d'Or : coquillage et sel marin, pierre à fusil et craie broyée, menthe, eucalyptus et aiguille de pin, myriade de fleurs blanches et jaunes, jus et pulpe de pomme, abricot et pêche blanche, poire Beurré-Hardy finement caramélisée, citron vert et clémentine, tout s'entremêle avec naturel, porté par une énergie interne fascinante.

Même sensation d'harmonieuse complexité et, surtout, d'une incroyable vitalité en bouche. Le fruit, gorgé d'énergie et de saveurs, autour de la poire et des fruits à noyau rôtis, se pare d'une dimension poivrée excitante, allant jusqu'au piment oiseau. Au fil de la dégustation, les agrumes s'affirment, juteux et finement acidulés, autour du citron vert, de l'orange sanguine et de la mandarine. L'extraordinaire salinité de la finale nous donne le sentiment de plonger dans un bain d'eau de mer ! C'est magique. Tout comme la persistance de bouche.

Pour reprendre le mot d'un de nos dégustateurs, après avoir fini son verre,

des étoiles plein les yeux : « ce vin est bombesque » !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos Juliette et les Vieilles de Chavigne - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet brillant

Nez : Jaillissant et complexe : coquillage, sel marin, pierre à fusil, craie broyée, menthe, eucalyptus, aiguille de pin, myriade de fleurs blanches et jaunes, pulpe de pomme, abricot, pêche blanche, poire Beurré-Hardy caramélisée, citron vert et clémentine

Bouche : Puissante, vivante et animée : le fruit, gorgé d'énergie et de saveurs, autour de la poire et des fruits à noyau rôtis, se pare d'une dimension poivrée excitante, allant jusqu'au piment oiseau. Longue finale imprégnée par l'énergie des agrumes et le sel

Accords mets-vins : Turbot rôti, risotto aux pointes d'asperges. Ris de veau braisés au caramel d'agrumes. Homard rôti, jus de carapace à l'estragon, légumes glacés.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques