Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Premiers Crus - 2020

Histoire de fêter l'avènement officiel de premiers crus sur l'appellation Pouilly-Fuissé, après 14 ans d'études et d'instruction, Jean-Marie a décidé d'isoler, en 2020, ce « Premier jus des Premiers Crus », assemblage de ses parcelles Sur la Roche et Les Crays.

Le terroir Sur la Roche occupe la partie haute du coteau de la Roche de Vergisson, entre 300 et 400 mètres, au royaume de la roche calcaire presqu'affleurante. Ici, les sols d'éboulis sont maigres et très caillouteux, donnant au vin cette finesse verticale et cette minéralité ciselée tout à fait caractéristiques. Les vieilles vignes, exposées au Sud-Est, ont été plantées en 1962 : leur système racinaire plonge en profondeur dans les sous-sols pour y trouver l'humidité et les nutriments qui leur permettent de bien résister aux sécheresses et aux pics de chaleur fréquents sur ce terroir plutôt aride en surface.

Situé au pied de la roche de Vergisson, sur son flanc Est, le premier cru des Crays regarde, quant à lui, le Sud et bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel. Sur ces fortes pentes drainantes, les sols d'origine marneuse sont minces et constellés de cailloux à la couleur rougeâtre, des calcaires dégradés riches en oxydes de fer. Un substrat singulier qui donne au vin à la fois cette puissance aromatique tirée de la haute maturité que peuvent atteindre les raisins ici, mais aussi cette structure de bouche tendue, serrée et épicée, typique des sols calcaires ferrugineux.

Avec cet assemblage particulièrement inspiré, Jean-Marie Guffens nous livre la quintessence de l'expression minérale des meilleurs terroirs de la Roche de Vergisson, une expression fascinante et singulière, ni tout à fait chablisienne, malgré ses accents iodés et marins, ni tout à fait côte-d'orienne, malgré sa verticalité altière et sa profondeur. Le nez s'ouvre sur un jaillissement printanier, une renaissance foisonnante digne du fameux « Sacre » signé Stravinsky : vergers en fleurs, herbes hautes et jeunes pousses gorgées de chlorophylles s'épanouissent sous nos yeux. Puis viennent les évocations maritimes, plus vraies que nature, comme si la mer venait juste de se retirer : on pense aux falaises crayeuses de la Côte d'Albâtre, à l'écume formée sur ces eaux tumultueuses, on pense aux coquillages et petits crustacés que l'on pêcherait à marée basse, aux algues et au varech.

Mais le voyage ne s'arrête pas là : on part ensuite dans le bocage Normand, au milieu des pommiers ployant sous le poids des fruits bien mûrs. Ca fleure bon le beurre de baratte, le yogourt juste brassé ou la

crème fouettée. Poire et pêche font leur apparition, tout comme l'ananas, enrobés d'une délicate touche de miel. Plus le vin s'aère, plus sa dimension florale s'affirme, complétées d'une note de mandarine confite. Quelle sophistication ! Quelle intensité !

Encore une fois, c'est bien l'extraordinaire concentration du vin qui impressionne le plus en bouche. Si le fruit offre un volume considérable, il se double d'une décoiffante sensation d'énergie, portée par d'excitantes saveurs de poivre blanc et de poivre vert, de baie de Sichuan, de réglisse et de baie de genièvre. Cette pulsation, cette force vitale traverse la finale et résonne dans le corps pendant de longues minutes. Définitivement, ce Premier Jus des Premiers Crus est très impressionnant !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Premiers Crus - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Jaillissant, frais : vergers en fleurs, herbes hautes et jeunes pousses gorgées de chlorophylles, falaises crayeuses, coquillages et petits crustacés, algues et varech. Beurre de baratte, yogourt brassé, pommes juteuses, miel et mandarine confite. Jasmin.

Bouche : Le volume considérable de fruit se double d'une décoiffante sensation d'énergie, portée par d'excitantes saveurs de poivre blanc et de poire vert, de baie de Sichuan, de réglisse et de baie de genièvre. Finale à la pulsation pénétrante.

Accords mets-vins : Des produits d'exception : langouste ou homard, noix de Saint-Jacques, turbot ou barbue...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou longue aération (2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques