Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Hauts des Vignes - 2018

Après un millésime 2017 franchement renversant, ce 2018 n'est pas en reste. Véritable quintessence du style « Guffens », voici le vin de tous les superlatifs : le plus floral, le plus aérien, le plus vertical, le plus intense… le plus « Grand Cru » !

Les conditions du millésime 2018 et l'excellent état sanitaire des raisins ont permis à Jean-Marie d'isoler cette cuvée exclusivement issue du 1er jus de presse, le plus pur et intègre. Pour cela, il a fait le choix de sélectionner préalablement les plus belles grappes de deux parcelles phares de son petit vignoble, celle très calcaire de la Roche (sous Vergisson), plantée en 1962, et celles, exposées au Sud-Ouest, des Croux et du Clos des Petits Croux.

Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé (avec à peine un quart de fûts neufs), le vin est ensuite « affiné » en cuve béton pendant quelques mois. Le résultat aujourd'hui est un modèle absolu de profondeur minérale et d'intensité. Immédiatement crayeux et fumé au nez, évoquant le silex frotté, la pierre à fusil et les céréales torréfiées, puis délicatement floral (chèvrefeuille, tilleul, fleurs d'arbres fruitiers), le bouquet délivre ensuite un fruit d'une qualité exceptionnelle, sur la poire et la pomme, le zeste d'orange confit et la tarte au citron. Le tout enrobé par de délicieux arômes gourmands de beurre frais et de pâte d'amande.

En bouche, le vin, ample et très texturé en entame, dégage une énergie phénoménale. Sa verticalité et son intensité minérale, très épicée, nous tirent clairement du côté de certains crus prestigieux de la Côte de Beaune… La persistance est énorme, sur un registre salin puis poivré, qui n'en finit pas de nous faire saliver. La finale d'une sapidité exceptionnelle s'étire sur un voile de fraîcheur délicatement mentholé, voire camphré, et une admirable pureté du fruit.

Voici incontestablement un grand vin de garde (15 ans au moins !) et un grand vin de gastronomie : que diriez-vous d'un homard breton grillé, accompagné d'un beurre à l'estragon ou d'une volaille de Bresse crémée ?… Un grand vin tout court qui confirme avec une race unique le génie de Jean-Marie Guffens ! Bravo.

Quantité limitée à 2 bouteilles par foyer.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Guffens-Heynen - Pouilly-Fuissé 1er Jus des Hauts des Vignes - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Pierre à fusil et silex frotté. Sésame grillé. Fleurs d'arbres fruitiers, tilleul. Poire, pomme, zeste d'orange confit. Tarte au citron. Beurre frais. Pâte d'amande.

Bouche : Ample et très texturée en entame, elle dégage une énergie phénoménale. Sa verticalité et son intensité minérale impressionnent. Superbe finale saline et relevée d'une touche de poivre.

Accords mets-vins : Des produits d'exception : homard breton grillé avec un beurre à l'estragon, turbot rôti aux champignons, poularde de Bresse pochée en sauce crémeuse...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou longue aération (2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques