# Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos 1er Jus de Chavigne - 2022

Lorsque les conditions du millésime le permettent, et que la maturité des raisins sélectionnés s'avère parfaitement homogène, conjuguant richesse, concentration et énergie, Jean-Marie nous gratifie de ses célèbres et confidentiels « Premiers Jus », des cuvées exclusivement composées du premier jus de coule et de presse, véritable quintessence du fruit et du terroir, à l'acidité parfaitement préservée.

Sur ce millésime 2022 solaire et plutôt précoce, Jean-Marie a retenu pour cette cuvée les premiers jus de ses plus vieilles vignes du secteur de Chavigne. Elles sont principalement situées sur un terroir très pentu, exposé majoritairement au Sud-Ouest, aux sols pauvres et caillouteux. Elles trouvent en profondeur, dans les sous-sols calcaires, fraîcheur et imprégnation minérale. Deux éléments-clés dans la réussite de ce vin, surtout sur un millésime plutôt riche comme 2022.

L'objectif de cette sélection exigeante des Premiers Jus est simple (à énoncer tout au moins !) : il s'agit d'obtenir la quintessence du fruit, son expression la plus pure et intense, tout en conservant les indispensables acidités et la sensation de fraîcheur qu'elles apportent. L'élevage en fûts, avec une proportion relativement faible de bois neuf (moins d'un quart), permet ensuite de révéler la complexité intrinsèque du vin, tant au niveau des arômes que de la structure, et de mettre en valeur son étoffe naturelle.

Dès le premier nez, l'éclat, la pureté et la sensation de fraîcheur que dégage ce prodigieux Mâcon-Pierreclos nous ont bluffés. On démarre sur une empreinte minérale immaculée, évoquant une eau cristalline coulant sur une dalle de marbre. Quelques délicieuses notes de noisette torréfiée et de pain toasté précède un fruit gorgé de sucs, autour de la pomme Granny et de la pomme rouge, de la pêche blanche et d'une évocation de sorbet ou de yogourt glacé à la poire. La douceur de nuances anisées précède des notes gourmandes de crème Chantilly et de tarte au citron meringuée. De délicates et aériennes touches florales s'élèvent maintenant du verre, autour du frésia, du muguet et du tilleul. Ici, tout semble couler de source, dans une sensation d'harmonie paisible.

L'entame de bouche, au toucher soyeux, est fascinante d'équilibre entre la gourmandise texturée des coulis de fruits blancs, de fruits à noyau et d'ananas et l'énergie des agrumes, autour du citron vert, du pomelo et de la mandarine. Ce qui lie ces deux dimensions, c'est clairement la formidable énergie que le vin dégage, cette force intérieure qu'il recèle. L'empreinte épicée du sol dynamise et allonge un jus savoureux, relevé de

notes de wasabi, de gingembre frais, de citronnelle, de poivre Sichuan et même de piment. La puissance et l’intensité de la finale sont fascinantes. On se délecte, on s’élève… et on en redemande !

Ce Mâcon-Pierreclos Premier Jus de Chavigne surclasse de plusieurs têtes les autres vins de l’appellation. Il joue dans la catégorie des grands blancs bourguignons à la fois puissants, complexes et intenses, imbriquant à la perfection le fruit et le sol. S’il est déjà délicieux et d'une classe folle, nous vous conseillons bien sûr de l’attendre au moins 5 ans (voire 10 !) pour qu’il vous révèle pleinement sa complexité hors du commun.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Guffens-Heynen - Mâcon-Pierreclos 1er Jus de Chavigne - 2022

## Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Pur et frais : eau cristalline, noisette torréfiée, pain toasté, pomme Granny ou rouge, pêche blanche, sorbet ou d'un yogourt glacé à la poire, nuances anisées, crème Chantilly, tarte au citron meringuée, frésia, muguet, tilleul.

Bouche : Toucher soyeux, équilibre fascinant entre gourmandise texturée (coulis de fruits blancs, fruits à noyau, ananas), l'énergie des agrumes (citron vert, pomelo, mandarine), l'empreinte épicée du sol dynamise et allonge le vin. Finale puissante et intense.

Accords mets-vins : Tourteau. Langoustines rôties sur une pointe de curry. Plus tard, une blanquette de lotte au safran.

## Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.

## Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique