

Sologny, le 9 avril 2009

Chers Amis,

Comme si la crise à elle toute seule ne suffisait pas, l'année 2008 nous en a fait voir des vertes et des pas mûres, ce qui est le comble pour un vigneron qui attend avec impatience la maturité des raisins. Le millésime n'a donc pas été facile ni à vendanger ni à vinifier. Alors j'ai décidé de me faire assister dans cette lourde tâche par Julien Desplans, «faiseur de vin» chez Verget. Et afin qu'il prenne sa part, lui aussi, dans l'exercice périlleux qu'est l'écriture de cette lettre annuelle, je lui laisse la parole.

« Soyez-en sûrs, rares sont les raisins qui peuvent mûrir sous la pluie ou au froid ! Hélas, en Bourgogne, l'été 2008 a été encore plus «glacial» qu'en 2007. Heureusement, le soleil était au rendez-vous en septembre. Ainsi de nombreux vigneron ont profité pour vendanger sous le soleil. Quant à nous, nous avons préféré laisser les raisins en profiter avant de «faire dorer» nos vendangeurs ! De plus, nous nous sommes concentrés à ne vendanger, avec notre équipe, que les plus beaux terroirs dans chaque région.

Les vendanges se sont étalées du 26 septembre au 9 octobre sous un soleil constant. Pour le Mâconnais et la Côte d'Or, nous avons vendangé uniquement les «climats» ensoleillés avec des sols drainants (souvent riches en calcaire). Par conséquent, ces vins présentent tous une belle trame minérale et des nez complexes du fait de fermentations longues et régulières. A Chablis, tout était plus facile, l'été fut plus sec et l'arrière saison très belle. De plus, après les difficultés du millésime 2007, certains chabliens étaient beaucoup plus enclins à suivre nos directives... Ainsi, ce millésime correspond parfaitement à cette région : les vins soutenus par une belle minéralité sont surprenants par leur grande richesse.

Mes préférés sont le Mâcon-Vergisson «La Roche», le Viré-Clessé, le Saint-Véran «Le Clos» et le Pouilly-Fuissé Terroir de Vergisson «La Roche» pour le Mâconnais, le Bourgogne «Grand-Elevage», le Meursault «Tillets», le Chassagne-Montrachet 1^{er} cru «Chenevottes» et le Puligny-Montrachet 1^{er} cru «Sous le Puits» pour la Côte d'Or. Mais ma grande préférence va aux Chablis, en particulier le «Terroir de Fontenay», le Chablis 1^{er} cru Fourchaume «Vieilles Vignes de Vaulorens» et avec une mention très bien pour le Chablis 1^{er} cru «Côte de Léchet», vendangé à 13°5 et qui fait figure d'exception cette année. »

Au Domaine Guffens-Heynen, nous avons eu une grêle qui avait décidé de s'abattre presque exclusivement sur «Chavigne», heureusement avant la floraison. Le résultat : une récolte diminuée de 60 % mais pas d'influence sur la qualité. Vendangés très tard, les «Chavigne» sont très riches avec une belle acidité. Le «Tri de Chavigne» est, comme d'habitude, un peu plus de tout cela. La bonne nouvelle est l'acquisition de près d'un hectare de Saint-Véran, ce qui a permis d'adoucir la perte de la récolte à Pierreclos. Le Saint-Véran provient de 2 parcelles distinctes pas encore totalement «domainisées» et assemblées en une cuvée dite «simple». Le «Clos de Poncetys», que Michel a déjà mis dans le droit chemin des exigences du Domaine, a produit très peu (25 hl/ha) mais du très grand vin. Il sera à n'en pas douter un vin de collection et n'est proposé qu'en caisse panachée. Les Pouilly-Fuissé «Côte et Carmentrans» assemblés sous l'abréviation C.C. sont pleins de fruit et de fraîcheur, «La Roche» et le «Clos des Petits Croux» vendangés très tard et par très successifs feront honneur à la réputation du Domaine.

Aux Tourettes, les choses étaient bien plus faciles au moins jusqu'au 20 septembre. Les blancs et les rosés seront très bons, très riches avec une bonne acidité. Les trois Guffens «Blanc Bien Entendu» proviennent du plateau de L'Aigle, terrain très calcaire, à 420 mètres d'altitude planté à haute densité et en sélection massale. Seuls les premiers jus ont été retenus puis la fermentation et l'élevage se sont faits à 100% en fûts, comme à Vergisson. Les rouges seront élégants, adjectif souvent utilisé dans le bordelais pour définir les millésimes les moins grands. Autant dire qu'il vaut mieux se jeter sur les rouges 2007, le «Trilogie», assemblage de Syrah, Grenache et Cabernet-Sauvignon et surtout le Guffens «Rouge Enfin», composé de 85% de Syrah et 15% de Grenache vendangés en octobre et qui fera date dans notre production dans le sud. Il est à noter que Verget ne met en bouteilles que les vins exclusivement récoltés, vinifiés et élevés au Château des Tourettes. Ainsi «Guffens aux Tourettes» remplace Verget du Sud .

Afin de vérifier nos propos, toute l'équipe et moi-même vous invitons à notre dégustation et vous remercions chaleureusement de votre confiance qui commence à devenir légendaire.

Jean-Marie GUFFENS

