Sologny, le 16 mars 2026

Dans le Mâconnnais, le millésime 2025 nous a offert bien des excès : des pluies abondantes, un épisode de grêle et deux canicules d'une rare intensité.
L'hiver 2024/2025, généreux en pluie, a permis de reconstituer les réserves en eau qui ont été essentielles pour la suite. Le printemps, doux et sec, a favorisé un débourrement précoce. La fraîcheur et la pluie se sont ensuite installées jusqu'à mi-juin, compliquant la floraison et réduisant le potentiel de récolte. Début juin, la grêle a durement frappé certaines de nos parcelles emblématiques. Heureusement, le soleil est revenu, accompagné d'un premier épisode caniculaire fin juin, ce qui a assaini le vignoble. Juillet, plus tempéré, a offert un répit aux vignes avant qu'août ne s'échauffe avec une canicule parmi les plus longues jamais enregistrées. Les maturités se sont accélérées et les baies sont restées petites, concentrant le sucre et l'acidité. Nous avons commencé les vendanges le 23 août pour préserver l'acidité des raisins les plus ensoleillés. Elles se sont achevées le 11 septembre après une alternance de journées sèches et pluvieuses, ce qui a façonné des profils aromatiques très variés avec une qualité gustative toujours au rendez-vous.

Le Mâcon-Villages «Grand Élevage», issu d'un coteau argileux du village de La Roche-Vineuse, a été vinifié sous bois sans fûts neufs. Il séduit par son ampleur et ses arômes de fruits mûrs. Le Bourgogne «Grand Élevage» offre une bouche plus tendue, avec des notes boisées et un début de bouche légèrement beurré. Parmi les cuvées parcellaires, le Mâcon-Bussières «Vieilles Vignes de Montbrison» impressionne par sa densité et ses arômes épicés. Il semble taillé pour la garde. Le Mâcon-Vergisson «Sur la Roche», très minéral, se hisse au niveau des grandes réussites des millésimes 2017, 2020 et 2023. Le Mâcon-La Roche-Vineuse «Les Bois Joyaux», grâce à son exposition plein sud et un sol calcaire, est solaire et minéral, il procure un plaisir intense… Enfin, le Viré-Clessé «À l'Agrémat Vieilles Vignes», vinifié en fûts d'un an, vous ravira par sa suavité et son équilibre. C'est une véritable bombe de fruits.

Le Saint-Véran «Terroirs de Davayé» provient des premiers jus des parcelles «Bergates» et «Combes» aux sols argileux, du lieu-dit «Les Fournaises» exposé plein sud au sol calcaire et de la parcelle «Les Pommards» exposée plein nord avec un sol argilo-calcaire. Cet assemblage donne un vin complexe, fruité, riche et parfaitement équilibré. La cuvée «Vieilles Vignes de Saint-Claude» est d'une très grande densité. Cette parcelle qui jouxte Vergisson possède l'énergie des vins de ce dernier mais avec la suavité en bouche des grands Saint-Véran. Enfin, le «Lieu (Inter)Dit», provenant principalement de la parcelle «La Côte Rôtie» avec quelques jus de la vieille vigne «En Terre Noire», possède de beaux arômes épicés au nez, avec un volume en bouche incroyable probablement dû aux rendements très

bas. Cette cuvée devrait vous procurer beaucoup de plaisir dès maintenant mais aussi dans les prochaines années.
Le Pouilly-Fuissé «Long-Poil» est la nouveauté du millésime. Cette parcelle se situe juste au-dessus des Premiers Crus «Les Vignes Blanches» et «Le Clos» sur un sol très calcaire. Son exposition plein sud est compensée par une altitude élevée qui permet aux raisins d'avoir un équilibre sucres/acidité quasi parfait. Les rendements très faibles lui confèrent une densité remarquable. Le nez possède une réduction noble et épicée, aux notes de peaux de raisins, digne des grands blancs de Bourgogne. La bouche est ample, dense et parfaitement équilibrée. «Le Haut de la Roche» est tout en tension et en minéralité. La haute altitude de la parcelle continue d'être un atout et permet au vin d'exprimer sa minéralité de raisins mûrs. La cuvée «Grands Terroirs Oubliés» est de retour avec un assemblage des parcelles «Les Croux» et «La Côte» à Vergisson ainsi que «Les Vernays» sur Fuissé. Cet assemblage de très beaux terroirs donne un vin avec des arômes fruités, complexes et légèrement réductifs. La bouche ample et dense est tout en puissance. Le Pouilly-Fuissé 1er Cru «Sur la Roche» présente l'équilibre idéal entre la minéralité et la densité en bouche. Sa structure tanique laisse présager un grand potentiel de garde. Enfin, le Pouilly-Fuissé «Les Combes Vieilles Vignes», vendangé en trois tris répartis sur toute la durée des vendanges, reste comme toujours une cuvée à part : d'une grande amplitude elle conserve une finale fraîche grâce à une acidité portée par des arômes de fruits très mûrs.

2025 est un millésime qui devrait ravir chacun d'entre vous grâce à la grande diversité de styles de ses vins. D'une minéralité éclatante à une richesse remarquable les cuvées gardent toutes cependant la signature Verget : précision et équilibre.
Merci pour votre confiance et bonne dégustation !

Julien Desplans



Chers Amis,

2025 était pour moi l'année de tous les défis et de tous les changements. A force de faire des vins pendant de longues années, je suis, sans m'en apercevoir, devenu vieux. J'ai donc décidé, avant de devenir trop vieux, de m'occuper de la suite à donner à mes différentes créations.
Le domaine Guffens-Heynen est aujourd'hui exploité par la société Verget et l'organisation de tous les jours est sous la responsabilité de Julien Desplans qui travaille avec moi depuis 20 ans. Nous avons la même vision de la viticulture et de la vinification et nous le faisons maintenant ensemble. Rien ne change, ni le travail dans les vignes fait par les mêmes Johan, Quentin et Christiane, ni la rigueur des vendanges ni la complexité des vinifications.

La récolte est malheureusement très maigre pour une deuxième année consécutive. Mais la concentration des vins est énorme. Le Bourgogne «Deuxièmes Jus» est obtenu par la deuxième presse statique de tous les raisins de toutes les vignes et appellations du domaine. Comme les autres, il est élevé en fûts et il est sûrement le meilleur rapport prix/qualité que le domaine n'ait jamais proposé. Les «Tris de Chavigne» ont été faits en trois fois et sur une courte période en raison des conditions météo compliquées. Extrêmement concentré, il fait penser aux 2005 qui sont aujourd'hui parfaitement à point. «Juliette et les Vieilles de Chavigne» est une compote de fruits. A 14,5 hl/ha ça ne pouvait pas être autrement. A boire de suite ou dans 25 ans c'est à vous de voir. Cette année on a un petit nouveau : le Saint-Véran «Les Carettes» qui d'habitude fait partie de la cuvée unique. Grâce à son orientation plein nord, il n'a pas souffert de la grosse chaleur de fin août et a produit des raisins magnifiquement mûrs. Le «CCP» est un assemblage des «Combes» et du «Clos de Poncetys». Il est fabuleusement riche et rappelle un peu le «Clos de Poncetys» 2023. La grêle de juin a touché Vergisson il n'a donc pas été possible de produire une cuvée «Croux et Petits Croux». Nous avons donc fait un Pouilly-Fuissé «Les Trois C.» avec la «Côte», les «Carmentrans» et le bas des «Croux», très riche et abordable. Le Pouilly-Fuissé «Tris des Hauts des Vignes» provenant du haut des «Croux», des «Petits Croux» et des 1er Crus «Les Crays» est extrêmement minéral et long en bouche.

J'ai le plaisir de vous annoncer que pour les Tourettes ma fille Marie et son ami Arsène ont décidé de nous rejoindre. Ils se débrouillent parfaitement sous la surveillance de mon épouse Maine pour les vignes et de moi-même pour la vinification. Nous avons également décidé de réorganiser complétement les vignes mais je vous en parlerai l'année prochaine.
La récolte a été la plus petite depuis notre arrivée. La chaleur nous a fait perdre 30 à 40 % de la récolte selon les cépages. La grêle juste avant les vendanges n'a pas arrangé les choses.

Le «Blancs et Noirs» est composé pour moitié des raisins rouges de Grenache et pour l'autre moitié des presses des vins blancs. Ceci donne un vin de caractère avec beaucoup de gras. Les «Roussanne/Marsanne» sont les meilleurs jamais produits aux Tourettes grâce à un rendement de 25hl/ha. Pour la première fois ils ont été élevés en fûts dont un quart de neufs. Le résultat est splendide avec beaucoup de fruit et une longueur en bouche extravagante. Le «Solera 1725» est égal à lui-même avec une petite concentration supplémentaire grâce aux petits rendements de 2025. Le Chardonnay «Plateau de l'Aigle» est de retour mais les quantités sont infimes. C'est un vin très concentré semblant venir d'ailleurs. Pour les rouges, on a pris la décision de mettre en bouteilles ce printemps les rouges 2022, un très grand millésime aux Tourettes. Le «Grand Rouge» moitié Syrah et moitié Cabernet-Sauvignon a beaucoup de fruit car j'ai allégé les vinifications. L'élevage s'est fait 100% en inox depuis le début. Le «Grenache d'Endes 56» produit avec des vignes plantées en 56 est très riche et pourtant d'une parfaite buvabilité.

A Closiot aussi les nouvelles sont importantes car, Philo et moi, avons décidé de reprendre les vignes en appellation Barsac de notre voisin le Château Piada. Huit hectares de vieilles vignes qui font donc doubler notre surface. Un sacré pari sur l'avenir dans lequel je crois fermement. Je suis tombé amoureux de ce terroir exceptionnel qui peut produire à la fois les plus sublimes liquoreux et des secs hors normes. Bien que la surface ait été doublée la quantité récoltée en 2025 est restée la même que les autres années. En effet les rendements étaient dérisoires : 18hl/ha en vin sec et 7hl/ha en Barsac. Le résultat est bien sûr époustouflant. Le «Château Closiot» a la densité d'un «C de Sec» et le «C de Sec» a la densité d'un liquoreux mais sans le sucre. Nous avons isolé une toute petite quantité de jus provenant des plus vieilles vignes de la parcelle «Piada» pour créer un «C de Sec – Piada». Le résultat nous a surpris et vous surprendra sûrement. Le Barsac «Bonneau et les Autres» provenant de la parcelle de «Bonneau» mais aussi de «Placey» jouxtant Château Climens et d'une partie de «Piada» est juste incroyable de concentration et d'équilibre. Nous avons aussi produit un peu de «Dames de Bonneau» qui de par sa surconcentration n'est aujourd'hui pas prêt à être dégusté ni mis en vente. On en reparlera sûrement l'année prochaine.

Ben voilà, je pense que ça suffit comme nouvelles. J'espère de tout cœur pour nous mais aussi pour tous les vignerons que les conditions climatiques seront meilleures en 2026. C'est avec cet espoir que je lève mon verre à votre santé à tous.

Jean-Marie Guffens

