



GUFFENS-HEYNEN

71960 VERGISSON

Chers Amis,

Que l'année 2012 fut difficile en Bourgogne ! D'abord les gelées d'hiver puis celles du printemps, les mois de mai et juin furent si froids que la floraison a trainé sur 5 semaines provoquant une coulure énorme, puis des attaques de mildiou et d'oïdium comme on n'en avait jamais vues. On a tout eu, et le résultat est une récolte extrêmement réduite.

Ainsi, le domaine Guffens-Heynen n'a produit que 19.25 hl/ha en moyenne, soit environ 13.000 bouteilles sur 5 hectares et demi. Et pour sauver cette petite récolte il a fallu vendanger les raisins en deux tris au moins, et jusqu'à quatre, pour que la maturité suive l'étalement de la floraison. Grâce aux petits rendements, les vins sont extrêmement concentrés bien sûr, très mûrs et avec des acidités rarement obtenues. Mais donc peu de bouteilles et peu de cuvées. Si j'ai pu faire deux « Chavigne » en séparant les tris, les Saint-Véran ont été assemblés pour en faire une « Cuvée Unique ». En Pouilly-Fuissé « le Premier Tri » représente un assemblage de toutes les vignes, et l'« Extremis », un assemblage de plusieurs tris plus tardifs sur les parcelles de « La Roche », les « Crays », les « Croux » et « Petits Croux », qui n'a donné que 4 pièces soit 1 200 bouteilles.


Ainsi il n'y en aura pas pour tout le monde, mais comme d'habitude j'offre ces vins en « primeur » aux clients habituels, privés, cavistes et restaurateurs avant de les mettre en vente à l'export. La caisse panachée sera donc cette année « collector » !

Aux Tourettes, les choses étaient totalement différentes. Un printemps pluvieux, certes, mais un été fabuleux et pour résultat des vins très riches. Les blancs seront tous très bons mais je préfère les « Marsanne-Roussanne » et les « Chardonnay du Plateau de l'Aigle ». La Cuvée « Syrah » sera très fruitée, assez dense sans notes de cacao et la « Grande Trilogie » sera superbe, très colorée, très puissante et pourtant sans extraction, car ni remontée ni pigée au cours de ses 30 jours de cuvaison. L'efficacité et le dévouement de Julien chez Verget, me permet de vinifier en toute liberté et en toute quiétude tous les vins du Sud et j'ose dire qu'ils n'ont jamais été aussi bons, mais je l'avoue aussi, grâce à l'âge des vignes et surtout à un travail très approfondi des sols et des terroirs.

Ainsi, depuis plusieurs années, comme au domaine Guffens-Heynen d'ailleurs, nous n'utilisons ni produits chimiques, ni herbicides, ni insecticides, et tout ça sans adhérer à aucune organisation, sans revendiquer aucun label. Nos vins sont donc aujourd'hui et depuis longtemps aussi naturels que certains qui le revendiquent.

Sur ces mots je laisse à Julien le soin de vous décrire les vins de 2012 chez Verget. Et je lève un petit verre (il y en a si peu !) à votre santé.

Jean-Marie GUFFENS

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a horizontal line at the bottom, representing the name Jean-Marie Guffens.



Bravo aux viticulteurs! Le millésime 2012 ne fut pas de tout repos pour nos partenaires avec, en particulier, de nombreux épisodes pluvieux et froids pendant la longue floraison du mois de juin et des attaques de mildiou et oïdium toutes les semaines. Grâce à un suivi précoce de nombreuses parcelles, nous avons pu, malgré tout, faire notre « marché » de raisins dans de bonnes conditions et nous concentrer sur les plus belles et plus saines grappes. Mais, même ainsi, la surveillance était de mise jusqu'au bout et des tris sévères ont été effectués pendant les vendanges, ce qui n'a pas arrangé les rendements déjà petits.

Les vendanges ont débuté chez Verget le 15 septembre dans le village de Davayé pour se terminer le 3 octobre à Chablis. Entre les deux, les raisins de Côte d'Or furent ramassés très rapidement du fait des quantités « ridiculement basses » dues à des gelées printanières et à la grêle. Le rythme des vendanges en 2012 fut saccadé : les périodes de pointes étaient suivies de périodes plus calmes pour repartir de plus belle. L'étalement de la floraison fut la principale cause de cette cadence inhabituelle.

Le mois de septembre, généreux en ensoleillement, a permis aux quelques raisins présents de mûrir très rapidement. Pour éviter une chute trop importante de l'acidité, nous avons avancé le début de la récolte de quelques jours. Les vins de 2012 sont, au final, très concentrés, denses et d'une grande longueur. Tous les vins ont des arômes très prononcés avec des senteurs de fruits juteux. Mais à cause de leur richesse ce sont des vins qu'il faudra surveiller jusqu'au terme des élevages pour maintenir leur équilibre et surtout conserver leurs arômes si délicats.

Les vins du mâconnais s'en sortent bien, particulièrement ceux issus des villages de Vergisson et Davayé. Ces vins sont gourmands et possèdent pourtant une trame minérale rarement atteinte lors de ces dernières années et plus précisément, le Mâcon-Vergisson « La Roche » et le Pouilly-Fuissé - Terroir de Vergisson « La Roche », ainsi que le Saint-Véran « Terroirs de Davayé » et le « Lieu Interdit » (qui n'est autre que le « Côte Rôtie », que nous vinifions depuis quelques années déjà, mais dont la dénomination nous a été interdite cette année par les vignerons du Nord du Rhône qui craignent qu'il ne soit confondu avec un vin rouge de leur région).

Les vins issus de terroirs plus argileux comme le Mâcon-Charnay « Clos Saint Pierre », le Bourgogne « Grand Elevage », le Viré-Clessé et le Pouilly-Fuissé - Terroir de Pouilly « Les Combes Vieilles Vignes » ont des nez moins exubérants mais possèdent des densités et des longueurs en bouche impressionnantes.

Votre attention devrait aussi se porter sur les trois cuvées de Chablis 2012 qui sont d'une précision et d'une minéralité remarquables. En effet, comme souvent, le chablisien a bénéficié d'un micro-climat en 2012, plus sec que le reste de la Bourgogne, évitant ainsi les grands problèmes sanitaires et donnant de beaux raisins bien mûrs.

La gamme 2012 est comme vous pouvez le constater restreinte en nombre de références mais également en quantités. La qualité des vins est en revanche bien au rendez-vous ! Et les prix, malgré la quantité catastrophique n'ont cette fois-ci pas monté en flèche comme on s'y attendait. La crise est passée par là et tant mieux pour les amateurs de vin.

Julien DESPLANS



*Nous vous rappelons que les commandes Verget et Domaine Guffens Heynen
ne sont pas cumulables : facturation, règlement, livraison à part.
Merci de votre compréhension.*