



GUFFENS-HEYNEN

71960 VERGISSON

Vergisson, le 10 mars 2014

Chers Amis,

Les années se suivent et se ressemblent parfois. Ainsi le millésime 2013 nous a définitivement prouvé que la loi des séries existe bel et bien. Un hiver très froid et un printemps pourri ont depuis le départ sabordé tout espoir d'une récolte abondante. Le début de l'été froid et pluvieux et donc une floraison calamiteuse ont définitivement enterré la possibilité d'une récolte normale. Le résultat est qu'au domaine nous n'avons même pas produit une récolte entière sur les deux millésimes, 2012 et 2013 !

Maigre consolation : par le manque de récolte et donc par la concentration, les raisins ont mûri très bien tout en gardant une acidité élevée. Les vins sont donc riches, très aromatiques et minéraux à la fois.

Les « Chavigne », moins riches que les 2012, rappellent les 2005 voire les 1998 et seront comme on s'en doute, de longue garde. Les « Tris de Chavigne », provenant uniquement des hauts des parcelles ont une grande minéralité et beaucoup de longueur en bouche.

La cuvée de Saint-Véran, une fois de plus, « Unique » par manque de récolte, est plus riche et un peu plus souple que les Mâcon-Pierreclos, et surtout plus exubérante et sera à maturité un peu plus tôt.

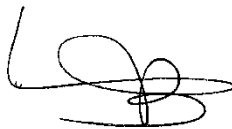
Le Pouilly-Fuissé « C.C. » provenant de la Côte et Carmentrant, est, contrairement à son habitude, particulièrement minéral et fera une grande bouteille dans 10 ou 15 ans. Le « Tris des Hauts des Vignes » est classique pour le domaine, riche mais très retenu et extrêmement tendu.

Dans le sud aussi les choses se sont répétées. Et même si le printemps a été pluvieux et la floraison tardive, l'été magnifique a permis d'obtenir une richesse absolue. Mais à cause des vendanges plus tardives et des journées plus fraîches, nous avons une acidité insoupçonnée pour cette région, à la fois dans les blancs, mais aussi plus surprenant, dans les rouges. Et si les blancs sont merveilleux et très tendus, particulièrement le Chardonnay/Viognier, la Grande Trilogie Rouge, vendangée mi-octobre, est sûrement le plus grand vin rouge que j'ai pu faire dans le sud. Très concentré, en moyenne à 28hl/ha, titrant 14°, il possède une fraîcheur que je qualifierais de « toscanienne ».

Cette année, plus que les autres et en raison de cette qualité extraordinaire, j'ai vinifié des vins dans le sud en dehors de ma propriété des Tourettes. Les meilleures cuvées en Chardonnay et Viognier, je les ai assemblées avec des vins de la propriété et j'ai créé une cuvée « Guffens au Sud ». Ces deux vins sont superbes, extrêmement frais et surtout présentent un rapport qualité/prix très rare dans le millésime 2013.

Pour ce qui concerne les vins de Verget, je laisse la parole à Julien et je vous dis à l'année prochaine pour, je l'espère, vous parler d'une année extraordinaire en tous points.

Jean-Marie GUFFENS

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'L' shape on the left, followed by a series of loops and a horizontal line at the bottom, resembling a cursive 'G' or 'B'.



Le millésime 2013 a été marqué par un décalage du cycle de la vigne de 3 semaines du départ de la végétation jusqu'aux vendanges. L'hiver 2013 s'est attardé et a totalement remplacé le printemps. Le froid a perduré jusqu'en juin avec un climat très maussade, une faible luminosité et surtout une pluviométrie exceptionnellement haute en mai et juin. Par conséquent, le débourrement tardif a précédé une floraison particulièrement étalée. La perte de récolte en a été la principale conséquence. Les mois de juillet et août ont été, quant à eux, assez chauds et seulement marqués par quelques orages.

La maturation des grappes s'est heureusement plutôt bien déroulée avec un mois de septembre ensoleillé, sec et sans températures excessives mais les petites baies n'ont pas grossi pour autant !

Les vendanges chez Verget se sont déroulées en deux temps avec une première phase tout début octobre sur des parcelles aux rendements faibles et aux expositions plus au sud ; s'en est suivi un épisode pluvieux nous obligeant à stopper la récolte pendant plusieurs jours. Après ce repos rare en période de vendanges, nous avons repris jusqu'à mi-octobre. Les dernières parcelles vendangées ont présenté un décalage important de maturité, en partie dû à la pluie. Nous avons donc vendangé le plus tard possible et à un « rythme de sénateur » uniquement guidés par la maturité et la maîtrise de l'état sanitaire des raisins.

En 2013, les vins du Mâconnais possèdent une densité remarquable imposée par les petits rendements et une belle « acidité de raisins mûrs ». Dans l'ensemble, les vins ont des arômes de fruits très mûrs, une bouche longue et cristalline. Les deux Mâcon-Bussièrès en sont de parfaites illustrations avec une trame particulièrement fruitée pour les « Vieilles Vignes du Clos » comparée à une trame plus boisée et complexe pour les « Vieilles Vignes de Montbrison ». Le Mâcon-Vergisson « La Roche » toujours merveilleux est la synthèse de ces deux cuvées.

Les Saint-Véran sont, quant à eux, plus riches et plus gras. La cuvée « Le Clos » est tout en rondeur alors que la « Vigne de Saint-Claude » est un peu plus tendue et minérale. La cuvée « Lieu (Inter)dit » est certainement une des plus belles réussites de ce millésime.

Pour finir, les cuvées de Pouilly-Fuissé sont toutes intéressantes avec des caractères bien affirmés : « Les Crays » présentent des arômes de fruits rouges avec une belle buvabilité, les « Vignes Dessus » sont fruitées et riches, « La Roche » est d'une grande minéralité et « Les Combes Vieilles Vignes » sont plus florales au nez et riches en bouche.

Les quelques vins de Côte d'Or que nous pouvons encore nous procurer sont, en 2013, très classiques. Le Meursault « Clous » est toutefois plus riche que le Puligny-Montrachet 1er Cru « Sous le Puits » qui est très minéral.

A Chablis, les vins sont atypiques par leur richesse naturelle exceptionnelle. Les Chablis « Terres de Pierres » et 1er Cru « Côte de Léchet » sont dominés par des arômes de fruits confits et possèdent un beau volume en bouche. Le 1er Cru « Vaillons » est quant à lui plus classique avec une minéralité plus prononcée.

Enfin, vous aurez certainement remarqué une hausse des prix des vins de Bourgogne cette année. Hélas, les millésimes 2012 et 2013 ont été très peu productifs. Par conséquent, les prix d'achat des raisins ont subi une augmentation de plus de 100% en un an ! Cette hausse nous la subissons et nous essayons autant que possible de la limiter car nous avons conscience qu'elle ne reflète pas les attentes des amateurs de vins comme vous...

Merci pour votre confiance et bonne dégustation !

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.*