



GUFFENS-HEYNEN

71960 VERGISSON

Vergisson, le 1^{er} février 2015

**« Quand on voit ce qu'on voit,
et quand on entend ce qu'on entend,
on a bien raison de penser ce qu'on pense »
Coluche**

Chers amis,

Cela fait cinq ans que les services des douanes de Lyon ont débarqué chez nous à Sologny. Vous connaissez tous, ou presque, la suite incroyable et le calvaire que nous avons vécu. Le film « Ça s'est passé dans une cave près de chez vous » a permis de communiquer sur ce méfait et, grâce au relais de certains, il a fait le tour du monde. Ainsi nous avons pu nous reconstruire pour continuer à faire du vin le mieux possible.

Peu de gens en revanche, savent qu'avec ce film l'histoire était loin d'être finie. On n'attaque pas impunément les agents de l'état et surtout, on ne se fout pas d'eux. Nous avons donc subi de nouvelles enquêtes et plus virulentes. En même temps, notre plainte, déposée en mars 2012, pour faux et usage de faux à l'encontre de ces enquêtes et de ceux qui les avaient instruites a, elle, eu nettement moins d'écho auprès des procureurs. Pas très surprenant quand on sait que ce sont justement les procureurs qui ont ordonné et suivi cette instruction, qui ont refusé d'instruire notre plainte, en appliquant l'adage qu'on n'est jamais aussi bien servi que par soi-même.

Cet été, la Cour de Cassation a mis fin à ces agissements de basse-cour en prenant un arrêt de renvoi de cette plainte devant la Chambre d'instruction. Puis il y a quelques semaines, cette dernière a contrecarré, et de façon ferme, les projets d'enterrement de notre dossier, en ordonnant une instruction complète de cette affaire. Nous ne crions pas encore victoire mais nous savons aujourd'hui que la justice peut faire son travail. Et nous espérons donc que dans un futur pas trop lointain, la vérité éclatera. Et qu'enfin ces gens, dont nous connaissons les noms et les mobiles, pourront être confondus.

Pour d'autres raisons aussi, l'année 2014 fût bonne pour nous. La presse et en particulier la RVF, nous a fait des éloges tels que j'espère un jour en mériter la moitié. Et la récolte, même encore petite, est d'une qualité remarquable, car nous avons su attendre que le très beau temps arrive après l'été désastreux. Et à ceux qui me disent que j'ai eu la

chance qu'il ait fait beau après, je répondrais que nous avons eu une seule chance : qu'il nous restait encore nos raisins à cueillir quand le soleil arriva enfin.

Ainsi les raisins du domaine, vendangés sur 35 jours, ont pu bénéficier de ce soleil et, tout en gardant leur acidité, ont mûris doucement. Les Mâcon-Pierreclos « Le Chavigne » sont friands, claquants même, je dirais. Les « Tri de Chavigne », sont ciselés et opulents, ce qui peut sembler contradictoire. Le Saint-Véran, provenant d'une parcelle « Les Carettes » est aussi friand que « Le Chavigne », et le « C.C.P. », assemblage des « Combes » et du « Clos des Poncetys », est riche et exotique. Les Pouilly-Fuissé ont été vendangés en tris successifs. Le « C.C. » est opulent, le « Tris des Hauts des Vignes » ultra minéral, et « le 35^{ème} Vendange », provenant des parcelles des Croux et les Petits Croux, tannique et de très longue garde.

Aux Tourettes, les blancs excellent de fraîcheur grâce à une maturation très lente et inhabituelle. Tous sont bons, riches et vifs, mais je crois honnêtement que le Chardonnay « Plateau de l'Aigle » sera très, très grand. Les rouges sont moins tanniques que les 2013. Le Syrah, très fruit, est un peu comme le 2012 et la « Grande Trilogie » très marquée par le Cabernet-Sauvignon aura un côté plus Bordelais que d'habitude.

Il y a quelques mois j'ai eu 60 ans, ce qui était, je l'admets, largement prévisible et donc pas vraiment une grande nouvelle. Mais ça reste une pierre qui marque la route. Depuis la récolte 2006, Julien Desplans me seconde chez Verget et puis, petit à petit, il est devenu mon bras droit. Ceci pour vous dire que Verget est en train de réussir ce passage obligatoire d'assurer son avenir. N'ayez aucune crainte, la devise qu'on ne fait du bon vin qu'avec de bons raisins restera la philosophie de notre maison. Et Julien a largement le talent pour appliquer cette règle. Et comme vous vous en doutez, je serai toujours là pour les grandes décisions. Ainsi je peux en toute tranquillité récupérer mon propre bras droit pour continuer à vinifier les vins du domaine Guffens-Heynen et ceux des Tourettes. Mais aussi pour avoir un peu de temps pour d'autres aventures dont je vous parlerai quand elles se concrétiseront.

Voilà ce que j'avais envie de vous dire en ce début d'année. Et il nous reste, à moi et à toute mon équipe, à vous souhaiter une très bonne année 2015 et toutes les meilleures choses pour vous, vos familles et vos amis. Libéré, mais aussi plus déterminé que jamais, je lève mon verre de bon vin à votre santé en disant : « In vino veritas ».

Jean-Marie GUFFENS





Au printemps, le millésime 2014 s'annonçait précoce. Les conditions climatiques chaudes et sèches profitaient à la vigne. Elles laissaient espérer une récolte abondante et préservaient la vigne du point de vue sanitaire. Toutefois, le potentiel de récolte s'est trouvé affecté par quelques phénomènes de coulure (non transformation des fleurs en fruits). Malgré tout, la floraison s'est passée rapidement et dans de bonnes conditions particulièrement dans le Mâconnais.

Le 28 juin, une partie de la Côte de Beaune et le nord du Mâconnais ont été touchés par un violent orage de grêle. Les dégâts ont parfois été considérables, en particulier sur le village de Meursault. Ces vignobles, souvent impactés pour la deuxième ou troisième année consécutive, ont vu leurs espoirs de produire de grands vins s'envoler. Le Chablisien et le sud du Mâconnais ont heureusement été épargnés.

Les mois de juillet et août furent gris et assez froids, la pluviométrie fut importante et en particulier dans le Chablisien. L'avance acquise en début de cycle n'était alors plus d'actualité. Cependant, malgré la météo humide et fraîche, la maturation a démarré sur un bon rythme fin août. Le soleil, accompagné du vent du Nord, est revenu dès les premiers jours de septembre. Ce furent des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins et le maintien d'un bel état sanitaire. Les vendanges se sont étalées du 10 septembre jusqu'à début octobre chez Verget, pratiquement sans une goutte de pluie.

Les vins 2014 sont d'une grande densité, l'acidité est présente mais parfaitement enrobée. Les très belles lies obtenues nous permettent de réaliser des élevages longs et d'effectuer un réel travail de vinification.

Le millésime 2014 a été particulièrement généreux avec les vins du Mâconnais. Ils sont tous très bons avec souvent une trame acidulée. Comme souvent, une nouvelle cuvée apparaît sur notre liste, il s'agit du « Mâcon-La Roche Vineuse ». Il provient d'un sol calcaire. Ce vin est très minéral et possède des arômes floraux très flatteurs. Il répond au Mâcon-Charnay « Clos Saint Pierre » plus structuré et plus rond provenant d'un sol argileux. Les Mâcon-Bussièrès « Vignes de Montbrison » et Mâcon-Vergisson « La Roche » sont, comme souvent, des valeurs sûres avec une structure minérale très prononcée mais aussi des arômes boisés plus présents. Notez cette année le retour du Viré-Clessé qui est un peu une synthèse de tous ces vins : dense, fruité, acidulé et précis.

Les Saint-Véran sont « riches » en 2014 ! La maturité des raisins était parfaite grâce aux rendements faibles. « Le Clos » vinifié à partir des vieilles vignes est assez gras, rond avec des arômes de fruits exotiques. Le « Vigne de Saint-Claude » est cette année encore marqué par sa minéralité et possède un nez complexe mêlant fleurs blanches et

des arômes toastés. La cuvée « Lieu (Inter)dit » est à nouveau exceptionnelle car elle unit la puissance et la minéralité.

Enfin, les vins de Pouilly-Fuissé sont plus retenus mais auront un potentiel de vieillissement important. « Les Crays » possèdent un nez assez exubérant rappelant de nombreux fruits exotiques comme la mangue et les fruits de la passion. La bouche est assez « serrée » et précise. L'autre cuvée provenant du village de Vergisson, « La Roche », est certainement une des plus abouties de ces dernières années avec une minéralité toujours aussi présente mais aussi avec une puissance rarement atteinte. Terminons par les vénérables « Combes Vieilles Vignes » qui grâce au poids de leurs années, nous ont offert un vin très riche, gras et soyeux.

Pour les vins de Côte d'Or, le climat 2014 n'a pas été clément. Les vignes ont souffert, ce qui a eu des conséquences sur la maturation des raisins. Nous avons alors fait le choix d'attendre le plus longtemps possible pour les récolter. Un épisode pluvieux annoncé pour le 21 septembre nous a contraints à les vendanger le 20 ! Le Meursault « Clous », situé en haut de colline, est passé entre les grêlons et s'en sort plus qu'honorablement. Il est dense et puissant. Le Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Sous le Puits » est moins massif et plus élégant.

Le Chablisien, comme le Mâconnais, nous a offert de très beaux vins en 2014. Les raisins récoltés en grande partie la dernière semaine de septembre ont produit des vins purs, minéraux et denses. La cuvée « Terres de Pierres » est citronnée au nez, comme en bouche. Le retour de la « Cuvée de la Butte » ne passe pas inaperçu : le nez fruité est puissant, la bouche est précise, minérale et acidulée. Le Chablis 1^{er} Cru « Côte de Léchet » provient d'une parcelle exposée plein sud, ce qui lui donne beaucoup de gras et de force. Dans le même style, le Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu » est toutefois plus complexe et précis. Cette année, nous avons élaboré deux 1^{ers} Crus « Vaillons ». La première cuvée a été vinifiée en cuve et donne un vin très « Chablisien » avec un nez floral, une bouche linéaire et minérale. Quant aux « Vieilles Vignes des Minots » elle a fermenté quelques mois en fûts et présente une densité, une richesse, mais aussi une minéralité, qui en fait un grand vin blanc de Bourgogne avant tout !

Pour terminer, il ne me reste plus qu'à vous remercier pour la confiance que vous nous témoignez et surtout vous souhaiter de bonnes dégustations !

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.