

# MÂCONNAIS



## DOMAINE GUFFENS-HEYNEN

Doté d'un caractère bien trempé, Jean-Marie Guffens maîtrise mieux que tous l'art de vinifier et sublimer le chardonnay. On lui doit d'avoir révélé le potentiel des meilleurs terroirs du Mâconnais et développé l'intérêt à leur égard. Ses grands vins font l'unanimité, traversent le temps. Une "success-story", débutée en 1979. Déguster une des cuvées élaborées par cet artiste-vigneron hors norme constitue toujours un grand moment. Il partage son temps entre les vinifications haute-couture de ce domaine qui l'a fait connaître et sa magnifique propriété du Château des Tourettes, à quelques kilomètres d'Apt, dans le Luberon. Il y réalise depuis 1997, avec l'aide de son épouse Maine, une gamme accessible de vins de cépages mais aussi d'assemblages aux noms originaux qui rencontrent un franc succès. Les bouteilles sont rares, les visites au domaine Guffens-Heynens ; les amateurs peuvent toutefois tenter d'acquérir une caisse panachée pour découvrir un panel de quelques cuvées.

**Les vins :** le domaine nous a proposé un trio de premiers jus des 2015. Le mâcon-pierreclos 1<sup>er</sup> Jus de Chavigne correspond au premier jus du pressoir Coquard, élevé en fût 18 mois avec 25 % de bois neuf. Puissance, boisé toasté-grillé avenant, précision, pureté : il est remarquablement vinifié. La bouche est généreuse, minérale, ample. Aucun autre mâcon ne peut rivaliser. Le saint-véran offre de l'amplitude, un boisé précis, complété d'un relief acidulé inouï, livrant, la puissance et la quintessence d'un chardonnay hors du commun. Un grand vin qui vieillira merveilleusement bien, dépassant de loin les standards de l'appellation.

- Mâcon-Pierreclos 1<sup>er</sup> Jus de Chavigne 2015 39,10 € 17
- Saint-Véran 1<sup>er</sup> Jus 2015 47,30 € 17,5

### Le coup de ♥

- Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Jus des Hauts de Vignes 2015 71,85 € 18

Un véritable jus de caillou qui allie puissance et précision. Le chardonnay s'efface, le minéral tranche le gras du millésime, l'élevage boisé (seulement 25 % de fûts neufs) est un choix parfaitement judicieux.

**Blanc :** Chardonnay 100 %  
**Production moyenne :** 20 000 bt/an



## VERGET

Jean-Marie Guffens a mis tout son talent et son exigence dans cette maison de négoce, créée en 1990 et qui reste solidement axée sur l'élaboration d'une gamme très qualitative, principalement de vins du Mâconnais. Depuis 2006 et l'arrivée de Julien Desplans, brillant œnologue, Jean-Marie Guffens transmet son savoir-faire, lui donnant la responsabilité des approvisionnements et des vinifications au sein de la maison Verget. Depuis 2012, Jean-Marie Guffens se consacre principalement au Domaine Guffens-Heynen ainsi qu'au Château des Tourettes, sa propriété dans le Luberon, près d'Apt.

**Les vins :** la gamme très homogène de 2015 montre la maîtrise des approvisionnements, des vinifications. Mention spéciale aux élevages parfaits ! Le Clos Saint-Pierre montre une vraie tonicité en bouche, une matière très fraîche et franche. La Roche, très tendu à l'ouverture, incroyablement bien géré en terme de consistance et de fraîcheur, doit son énergie à la roche de Vergisson ; pur, il tranche dans le gras du millésime. Le viré-clessé subit la bonhomie de 2015 : difficile de rester naturel et tendu à la fois. Sa matière pure et ses accents tendres et suaves séduisent néanmoins. Vigne de Saint-Claude affiche un insolent duo équilibre/fraicheur et impressionne par sa rectitude, son peps et son boisé géré avec clairovoyance. Terroirs de V. brille par sa pureté et la qualité de son élevage. Les Combes propose avec jovialité une texture de chardonnay plus enveloppée mais complexe. L'aspect chaleureux en finale le fera évoluer plus vite dans le temps. Un trio de chablis s'ajoute à la gamme : Cuvée de la Butte, au style revigorant, Mont de

Milieu, aux arômes fins de coquilles d'huitres, et Vaillons, plus concentré et plus ample, à la partition plutôt janséniste qui nécessitera quelques années de garde. Le puligny Sous le Puits ferme le bal, anobli par un boisé luxueux : un chardonnay galbé d'une maturité aboutie.

- Chablis Cuvée de la Butte 2015 19,80 € 14,5
- Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2015 Épuisé 16,5
- Chablis Premier Cru Vaillons Vignes des Minots 2015 Épuisé 16,5
- Mâcon-Charnay Le Clos Saint-Pierre 2015 13,90 € 15
- Mâcon-Vergisson La Roche 2015 16,30 € 16,5
- Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes 2015 28,10 € 16,5
- Pouilly-Fuissé Terroirs de V. 2015 21,90 € 16,5
- Puligny-Montrachet Premier Cru Sous le Puits 2015 65,80 € 16
- Saint-Véran Lieu (Inter)dit 2015 Épuisé 16,5
- Viré-Clessé 2015 16,80 € 15

### Le coup de ♥

- Pouilly-Fuissé La Roche 2015 28,10 € 17,5

Un vin d'une grande pureté, où l'on retrouve le beau crémeux toasté de la Côte-d'Or. Ce terroir si singulier transcende le chardonnay : l'élevage est digne d'un premier cru dans ce grand vin de gastronomie.

**Blanc :** Chardonnay 100 %  
Achat de raisins.

**Production moyenne :** 350 000 bt/an

399

## VERGET

**Le Bourg, 71960 Sologny**  
03 85 51 66 00 • [www.verget-sa.com](http://www.verget-sa.com) •

**Vente et visites :** au domaine sur rendez-vous.

**Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Le vendredi de 8h à 12h.**

**Propriétaire :** Jean-Marie Guffens

**Maître de chai :** Julien Desplans