

★★★
VERGET

Jean-Marie Guffens a mis tout son talent et son exigence dans cette maison de négoce haute couture, créée en 1990. Elle reste solidement axée sur l'élaboration d'une gamme très qualitative, principalement constituée de vins du Mâconnais. Depuis 2006, et l'arrivée de Julien Desplans, brillant œnologue formé à la Romanée-Conti, placé sous l'aile énergique et bienveillante de Jean-Marie Guffens, Verget signe des modèles de précision, notamment dans les pressurages et les élevages. Julien a la responsabilité des approvisionnements et des vinifications au sein de la maison Verget depuis 2012. Jean-Marie Guffens n'est jamais loin même s'il se consacre principalement à ses autres propriétés.

Les vins : les 2016 s'égrènent avec une régularité de métronome. Trois mâçons bien élevés : Le Clos Saint-Pierre et sa rectitude, son jus précis et tendu, appétant, son élevage fin, en pointillé ; Vignes de Montbrison, millimétré dans son boisé, un régal dès aujourd'hui ; La Roche, éclat de Vergisson, jus croquant, vibrant par sa minéralité ; une bouteille très recherchée. En Saint-Véran, Terroir de Davayé s'offre plus galbé, suave, toujours fin : un équilibre tout en élégance et un boisé modéré. Le viré-clessé brille par ses fins arômes d'agrumes, sa finesse et son bois discret. Trois fuissés témoignent du haut niveau d'exigence de la maison : Terroirs de V. au profil épuré, complexe, à l'habit boisé très bien géré, beau miroir de son terroir ; La Roche, vin concentré à la fermeté minérale, aux notes subtiles de coumarine, d'une grande longueur de bouche. Cuvée de la Butte joue dans le classicisme, offrant la verticalité d'un chardonnay chablisien et des notes de coquilles d'huitres. Il trouvera

sa place à table. Doté d'un boisé plus sophistiqué, le puligny dévoile un aspect riche et chaleureux, sans manquer de complexité.

- ▷ Chablis Cuvée de la Butte 2016 20,80 € 15,5
- ▷ Mâcon-Busnières Vignes de Montbrison 2016 15,75 € 15,5
- ▷ Mâcon-Chamay Le Clos Saint-Pierre 2016 14 € 15,5
- ▷ Mâcon-Vergisson La Roche 2016 N.C. 16,5
- ▷ Pouilly-Fuissé La Roche 2016 26,10 € 17
- ▷ Pouilly-Fuissé Terroirs de V. 2016 25 € 16,5
- ▷ Puligny-Montrachet Premier Cru Sous le Puits 2016 67 € 15,5
- ▷ Saint-Véran Terroir de Davayé 2016 18,05 € 16
- ▷ Viré-Clessé 2016 16,80 € 15,5

Le coup de ♥

- ▷ Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes 2016 N.C. 17

Jus très concentré, très pur : voici un chardonnay de très haut niveau, mâtiné par un boisé toujours très bien maîtrisé. Remarquable de fraîcheur et d'énergie.

Blanc : Chardonnay 100 %
Achat de raisins.

Production moyenne : 350 000 bt/an

VERGET

Le Bourg, 71960 Sologny
03 85 51 66 00 • www.verget-sa.com • Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

Propriétaire : Jean-Marie Guffens
Maître de chai : Julien Desplans

BOURGOGNE

MÂCONNAIS



DOMAINE GUFFENS-HEYNEN

Volontiers surnommé l'orfèvre du Mâconnais, 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 et impressionnent. Déguster une des cuvées, idéalement de dix ou vingt ans, constitue toujours un grand moment. Cette "success-story" a débuté en 1979. Il partage son temps entre les vinifications haute couture de ce domaine, la gestion de son négoce Verget, sa magnifique propriété du château des Tourettes dans le Luberon et plus récemment un nouveau challenge : le château Closiot, à Barsac, qui lui permet d'assouvir sa passion éternelle pour les grands vins du Sautemais. Les bouteilles ainsi que les visites sont rares au domaine Guffens-Heynens : les amateurs peuvent toutefois tenter de les acquérir en primeur sous la forme d'une caisse panachée.

Les vins : trois mâcon-pierreclos donnent le ton. Nous mettons l'accent sur nos préférés. Juliette et les Vieilles de Chavigne est une bouteille rare, un jus concentré aux notes de bergamote, frais et d'intense pureté. La bouche le confirme, le boisé s'intègre bien dans ce vin de grande amplitude taillé pour la garde ; Tri de Chavigne est très impressionnant dans la précision des arômes, l'élevage bien orchestré. Une merveille qui s'exprime autour d'un axe minéral, une acidité naturelle qui forme sa colonne vertébrale. À l'aveugle, on se croirait en Côte de Beaune. Le saint-véran Unique provient des calcaires de Davayé et montre un caractère mûr. Cette richesse pèse sur le vin ; nous aurions apprécié plus de fraîcheur. Nous souhaitons le voir évoluer positivement. Enfin, la cuvée C.C. diffuse des notes crémeuses, exotiques, mais aussi de coumarine, d'une grande intensité. L'équilibre est atteint avec une maturité élevée, une belle acidité et une carrure phénoménale pour la garde.

- ▷ Mâcon Pierreclos Juliette et les Vieilles de Chavigne 2016 de 33 à 41 € (c) 17
- ▷ Mâcon-Pierreclos Le Chavigne 2016 31 € 16
- ▷ Mâcon-Pierreclos Tri de Chavigne 2016 de 32 à 39 € (c) 16

- ▷ Pouilly-Fuissé C.C. 2016 de 45 à 55 € (c) 18,5
- ▷ Saint-Véran Unique 2016 43,50 € 16,5

Le coup de ♥

- ▷ Pouilly-Fuissé Tri des Hauts des Vignes 2016 de 59 à 72 € (c) 18,5

Uniquement vendu en caisse panachée et en primeur, pur Vergisson, c'est une grande définition de chardonnay à parfaite maturité, avec des notes d'abricot fines. Il se place au niveau des très grands vins dans lesquels la chair, l'acidité et le boisé sont accordés à la perfection. Quintessence de chardonnay et grand terroir assureront une longévité infinie.

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

DOMAINE GUFFENS-HEYNEN

Le Bourg 71960 Sologny
03 85 51 66 00 • www.verget-sa.fr • Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.
Propriétaire : Jean-Marie Guffens