



## DOMAINE GUFFENS-HEYNEN

Jean-Marie Guffens maîtrise mieux que tous, encore et toujours, 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. Jean-Marie Guffens partage son temps entre les vinifications haute couture de ce domaine, la gestion de son négoce Verget, sa propriété du château des Tourettes dans le Luberon et plus récemment un nouveau défi : le château Closiot, à Barsac, qui lui permet d'assouvir sa passion éternelle pour les grands vins du Sauternais. Les bouteilles du domaine, tout comme les visites, sont difficiles à obtenir ; les amateurs peuvent toutefois tenter de les acquérir en primeur sous la forme d'une caisse panachée.

**Les vins :** Le mâcon à la robe dorée intense mêle des notes de fruits blancs et de fruits confits, de fleurs d'acacia. La bouche est remarquable, concentrée, pure : fraîcheur et minéralité s'épaulent pour assurer une belle garde. Le fin élevage grillé-toasté est plus marqué sur le saint-véran ; la bouche impressionne néanmoins par sa tension, sa concentration doublée d'une énergie phénoménale. Il est au-dessus de tant de vins de la Côte-d'Or ! Enfin, le pouilly-fuissé présente un nez d'une pureté inouïe et d'une grande fraîcheur sur des notes d'éclats d'amandes et d'abricot ; le boisé noble se fond déjà, la bouche nous submerge d'émotion : un vin intemporel, au relief suave et aux saveurs infinies.

☞ Mâcon-Pierreclos 1<sup>er</sup> Jus de Chavigne 2017 36 € 17

☞ Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Jus des Hauts de Vignes 2017 45 € 18,5

### Le coup de ♥

☞ Saint-Véran 1<sup>er</sup> Jus 2017 45 € 17

**Blanc :** 6 hectares.

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 haute couture créée en 1990. Julien Desplans, brillant œnologue formé à la Romanée-Conti, a la responsabilité des approvisionnements et des vinifications au sein de la maison Verget depuis 2012. Il signe des modèles de précision, notamment dans les pressurages et les élevages. Jean-Marie Guffens n'est jamais loin même s'il se consacre à ses autres propriétés.

Les vins : les deux mâcons confirment leur niveau. La Roche est ferme et minéral, au boisé fin, hélas déjà épuisé au domaine ! Vignes de Montbrison, toujours profond, mûr, équilibré, est justement ciselé. Clos Saint-Pierre, épuré, fin, plaira à l'apéritif comme au repas. En Saint-Véran, Lieu (Inter)dit, ex-Côte-Rôtie, offre l'équilibre parfait entre maturité et fraîcheur jubilatoire. Le viré-clessé penche du côté de Viré par sa fraîcheur innée. Un jus précis, suave et franc, au boisé subtil. Les quatre fuissé méritent une ovation : Terroirs de F. (Fuissé) se montre ample, parfumé et tendre. Terroirs de V. (Vergisson) minéral, fraîcheur et énergie s'équilibrent. Déjà prêt, il peut aussi se garder ! Les Combes est bâti autour d'un corps acidulé et pur, d'une intensité folle. Un équilibre qui impressionnera tout amateur de chardonnay. Le jus suave et sec de Sur La Roche libère des éclats de craie et n'en finit pas : la roche de Vergisson dans un verre. Cuvée de la Butte restitue un équilibre chablisien entre maturité et saveurs acidulées : un exemple à suivre. Le premier cru de Puligny Sous le Puits est large et opulent, tout en restant gracieux et maîtrisé.

☞ Chablis Cuvée de la Butte 2017	22,40 €	16
☞ Mâcon-Vergisson La Roche 2017	Épuisé	16,5
☞ Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes 2017	29,50 €	17,5
☞ Pouilly-Fuissé Sur La Roche 2017	29,50 €	17,5
☞ Pouilly-Fuissé Terroirs de V. 2017	25,60 €	16,5
☞ Puligny-Montrachet Premier Cru Sous le Puits 2017	67 €	16,5
☞ Saint-Véran Lieu (Inter)dit 2017	Épuisé	16,5
☞ Saint-Véran Vignes de Saint-Claude 2017	Épuisé	15,5
☞ Viré-Clessé 2017	16,80 €	16

**Le coup de ♥**

☞ Mâcon-Bussières Vignes de Montbrison 2017	15,70 €	15,5
---	---------	------

**Blanc** : Chardonnay 100 %

Achat de raisins.

**Production moyenne** : 200 000 bt/an

## NOUVEAU DOMAINE

**CHÂTEAU DES TOURETTES**

Le château des Tourettes possède un joli vignoble sur le plateau d'Apt. Maine et Jean-Marie Guffens ont restructuré en quasi-totalité le vignoble en affirmant leur volonté de créer un joli terroir,

grâce à des replantations de sélections massales. L'ensemble du vignoble, entre 400 et 430 mètres d'altitude, est exposé au nord. Maine gère le domaine et la viticulture avec conviction. Depuis leur premier millésime, en 1998, les vins sont fidèles au style de Jean-Marie Guffens, offrant toujours l'adéquation entre une maturité aboutie du raisin et une tension minérale en finale. Les vins blancs dominent la production, mais les rouges ne démeritent pas. Nous avons été d'ailleurs séduits par Tinus 2017, fruit de la collaboration entre Jean-Marie Guffens et Stéphane Derenoncourt. Le vin possède un jus capable de traverser les années, mais ce sera certainement le dernier millésime de rouge. Jean-Marie et Maine recentrent la production sur les blancs, et mettent un terme au négoce Guffens du Sud. Nous sommes heureux d'intégrer ce domaine emblématique en lui attribuant une étoile qui correspond bien à la dimension des vins du domaine.

Les vins : la patte de Jean-Marie Guffens est sensible sur les blancs. Raisins Rôtis 2016 est plus frais en finale que l'ample 2017. Le premier a pour lui le pep, le second de beaux amers venus de la marsanne. Le Grand Blanc Chardonnay 2016 est finement grillé, large et doté d'une finale minérale. Nous le préférons au 2017, tout aussi élancé, à la bouche savoureuse mais sans la tension de 2016. En rouge, Tinus 2017 est certainement le millésime le plus abouti depuis sa création, brillant par sa maturité et sa fraîcheur. La bouche séduit par sa trame pulpeuse et ses tanins veloutés. Le 2016 montre un beau niveau, alors que le 2013 est plus sudiste dans les arômes et les saveurs.

☞ VDF Tinus Grand Blanc Chardonnay 2016	19 € 16,5
☞ VDF Tinus Grand Blanc Chardonnay 2017	17 € 16
☞ VDF Tinus Raisins Rôtis Grand Blanc 2016	19 € 15,5
☞ VDF Tinus Raisins Rôtis Grand Blanc 2017	17 € 14,5
☞ VDF Tinus Grand Rosé 2018	9,10 € 14
☞ VDF Tinus Grand Rouge 2016	19 € 15,5
☞ VDF Tinus Grand Rouge 2013	19 € 15
<b>Le coup de ♥</b>	
☞ VDF Tinus Grand Rouge 2017	19 € 16,5

**Rouge :** Grenache noir 41 %, Syrah 30 %, Cabernet franc 29 %

**Blanc :** Chardonnay 37 %, Marsanne 30 %, Viognier 19 %, Roussanne 14 %

**Production moyenne :** 100 000 bt/an