

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI



Dominique Guyon

Valeur sûre

ANTONIN GUYON

Avec quarante-huit hectares de vignes (dont 90 % de pinot noir), les domaines Guyon (Antonin Guyon et Dominique Guyon) constituent l'un des plus vastes ensembles viticoles de Côte-d'Or et l'un des plus beaux. Jugez plutôt : corton-charlemagne, corton, charmes-chambertin grands crus ; aloxe-corton, pernard-vergelesses, volnay, meursault premier crus ; chambolle-musigny, gevreys-chambertin, etc. Dominique Guyon est rejoint aujourd'hui par sa fille Hornbeline, 29 ans. Beaucoup de choses ont changé ces dernières années et en premier lieu dans les vignes avec le lancement en 2014 d'une conversion à la viticulture biologique. « Les vignes étaient déjà cultivées en bio depuis longtemps, mais nous avons franchi le pas pour aller au bout de notre démarche et puis un peu aussi à la demande de certains de nos clients. Cela nécessite des moyens supplémentaires, mais quand même nous vendons les vins assez chers pour nous le permettre », reconnaît Dominique Guyon. Les choses ont changé également en cuverie avec des vinifications moins interventionnistes — « on cherche des vins plus fins, plus fruités, moins extraits qu'avant », assure Dominique Guyon — et un recours à la vendange entière jusqu'à 50 % les belles années. L'élevage a également évolué avec moins de fûts neufs, toujours seize à dix-huit mois en cave, mais treize seulement en fûts et trois à cinq mois d'affinage en cuves.

SPECIAL MILLESIME 2015

Corton grand cru rouge Le Clos du Roy -16

Les parcelles de Clos du Roy du domaine couvrent 55 ares au total et l'âge moyen des vignes est de 50 ans. Nez profond et harmonieux sur les épices et le cacao ; bouche suave, complexe et bien construite. Un beau vin, bien équilibré.

Volnay premier cru Clos des Chênes – 16

Nez expressif avec des notes de fruits rouges et de vanille. La bouche est ronde et souple, avec des notes d'épices assez intenses et des tanins fondus.

Chambolle-Musigny Les Cras – 15.5

Robe intense, noire, avec beaucoup de richesse, des tannins gourmands et un bon équilibre.

Chorey-Les-Beaune Les Champs Longs– 15.5

Nez fin et élégant sur les petits fruits rouges. L'ensemble est bien équilibré, cohérent, dans un style gourmand.

Meursault-Charmes premier cru Les Charmes Dessus - 15