



Mâcon Cruzille les Perrières, domaine Guillet-Broux

Bio dans l'âme

*Pour se donner
bonne conscience
et/ou donner bonne conscience
à ses lecteurs,
la presse ne jure
plus aujourd'hui que
par les vins "nature".
Des vins "nature",
le domaine Guillet-Broux
en fait depuis longtemps
et sans le crier sur les toits.*

L'idée de cette dégustation est née d'un doute ! Celui que nous avons eu un jour en redégustant un mâcon Cruzille blanc du domaine Guillet-Broux (Cruzille - 71) non retenu dans l'une de nos dégustations de sélection au motif : "vin oxydé". Les premières minutes de cette seconde dégustation avaient confirmé les conclusions de la première et puis, presque par enchantement, le vin s'est libéré, aéré, pour donner au bout d'une petite heure de présence dans le verre un produit merveilleux ; "l'enchantement" n'y est bien sûr pour rien, ce mâcon ayant simplement bien réagi à l'air comme c'est souvent le cas dans des vins (bien) conçus dès le départ dans une optique de longue conservation. Le domaine (17 hectares aujourd'hui) travaille en viticulture biologique depuis longtemps, presque depuis toujours. Le grand-père s'y était mis en 1954 ; le père a poursuivi dans cette voie à son retour au domaine en 1978, avec une certification agriculture biologique en 1991, et ses trois fils -Emmanuel, Patrice et Ludovic Guillet-aujourd'hui aux commandes ont logiquement enfoncé le clou. Attention, nous n'avons pas ici l'intention de nous lancer dans la mode actuelle qui veut que la presse ne jure plus que par les vins "nature", mais simplement de rappeler que certaines façons de travailler différentes des autres existent, sont parfaitement respectables et peuvent donner des vins différents et à aborder comme tels. Et aujourd'hui, après avoir passé en revue une quinzaine de millésimes de mâcon Cruzille blanc les Perrières, de 2004 à 1989, nous n'avons plus le moindre doute sur la façon de travailler du domaine Guillet-Broux...

Christophe Tupinier
Photographies : Lionel Georgeot

71260 Cruzille - Tél/Fax 03 85 33 29 74

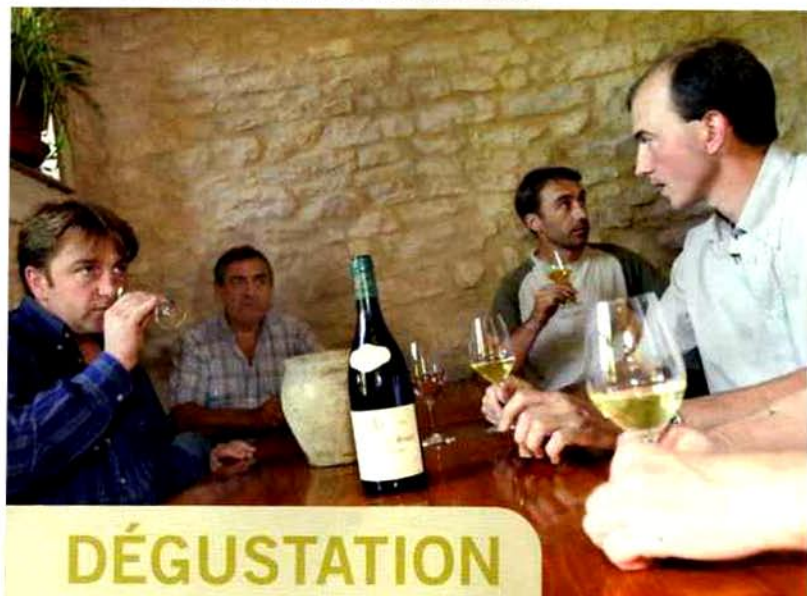
Le terroir, minéral

Si vos pas vous conduisent un jour au domaine, demandez à voir le terroir des Perrières, défriché et planté en 1978. Après avoir été brinqueballé sur des chemins de vigne vaguement carrossables, vous trouverez tout au-dessus du village, à la limite du bois, exposé au soleil levant sur un coteau pentu où la caillasse menace à chaque pas de vous tordre une cheville, le terroir des mâçons Cruzille les Perrières. Vous comprendrez alors pourquoi les vins sont aussi minéraux...

Résultats, tranchants

Amis des chardonnays australiens ou californiens passez votre chemin ! Avec ses conditions naturelles (encadré "le terroir"), tant climatiques que géologiques, le terroir des Perrières ne pouvait que donner des vins purs et minéraux et ils le sont. Par leur travail (rendements, travail du sol, vinification en fût de chêne, élevages longs...), les frères Guillot et leur père ont su donner au vin une profondeur, une classe et une aptitude à la garde qui le rapprochent davantage des premiers crus de la côte de Beaune que des mâçons "classiques". Précisons que le domaine vous demandera une petite trentaine d'euros pour une bouteille de Perrières. Nous ne trouvons rien de honteux à cela...

Jean-Gérard Guillot et ses fils Emmanuel, Ludovic et Patrice.



DÉGUSTATION

2004 - 16,5 sur 20

Arômes de fruits blancs, de pêche, de fruits secs... En bouche, l'ensemble est bien sûr encore réservé, mais la densité est là et l'équilibre très prometteur...

2003 - 16,5

Difficile de trouver le brûlant millésime 2003 dans ce vin ! Le fruité est mûr (13° à la récolte) et la texture riche, mais sans plus et ce sont au contraire les notes minérales, presque iodées qui dominent en finale avec beaucoup de finesse et de fraîcheur.

2002 - 17,5

Pierre à fusil, fruits mûrs, épices... Tout se mêle au nez sans vraiment encore se marier. Pas de panique ! Avec sa longueur en bouche, son "fond" et sa pureté, voilà une grande bouteille qui s'annonce, dans cinq à dix ans.

2001 - 14,5

Joli nez de végétal fin (tilleul, fougère) et de miel. Ce vin n'a pas l'opulence du 2002 ; il n'en reste pas moins pur, précis, avec une finale épicée très agréable.

2000 - 15,5

Robe or-vert, brillante... Le signe d'une pureté bien présente au nez comme en bouche ; à l'aération, un fruité croquant, "juteux" se révèle, laissant une impression de fraîcheur.

1999 - 17,5

S'il ne fallait qu'un adjectif pour décrire ce vin, "compact" conviendrait à merveille. Un vin serré, "en boule", avec une grande richesse, une densité magnifique et un potentiel évident ; à garder dix ans ou à décanter longtemps avant dégustation.

1998 - 15,5

1998 n'était pas un millésime de longue garde et ce vin est à son apogée sur des notes de fruits confits, de miel, une texture fondue, gourmande, sans la moindre lourdeur. Un fruit cueilli sur l'arbre...

1997 - 14

Nez d'agrumes confits, d'épices, de bergamote. En bouche le vin semble s'être resserré sur sa minéralité et laisse une sensation de rigueur. En l'absence d'évolution négative, nous conseillons de l'attendre deux ou trois ans de plus. Pour voir...

1996 - 15,5

Nez fin, pur, sur des notes de végétal (fougère), de miel. En bouche, la première impression est "tranchante", puis le vin s'ouvre à l'aération pour révéler un fruité frais, agréable et un potentiel de garde encore bien réel.

1995 - 16

Robe dorée, brillante. Nez d'oranges confites, de caramel. En bouche le vin est concentré, tant en matière qu'en acidité et commence

seulement à se patiner, à s'arrondir. À décanter une bonne heure avant dégustation.

1994 - 17

Robe brillante, encore très jeune. La bouche est riche, dense, généreuse, sur un joli fond de minéralité, le tout conservant beaucoup de réserve. Difficile de croire que ce vin a 12 ans.

1993 - 13

La maturité était plus faible en 1993 et cela se sent dans une matière bien moins généreuse que sur d'autres millésimes. Le vin est droit, sérieux, mais jamais austère, le tout étant donc de le servir sur une gastronomie adaptée.

1992 - 18

Robe superbe, d'un doré brillant, plein de vie. En bouche, gras, fruité mûr, générosité se mêlent à la minéralité pour donner un grand vin blanc de Bourgogne.

1990 - 16

Un vin puissant, au nez comme en bouche. Il n'a pas la classe, ni la brillance du 1992, mais n'en reste pas moins une belle bouteille concentrée.

1989 - 19

Le meilleur pour la fin... Superbe nez fin et généreux de noisettes grillées, de fruits secs, de fruits confits. La bouche exprime toute la gourmandise des fruits bien mûrs tout en conservant éclat et pureté. Superbe !