

Jean-Pierre Coffe

Mes vins
préférés à
moins
de 10 €

plus de 400 domaines visités,
plus de 500 bouteilles sélectionnées

Plan

Gaëc du Domaine Guillot-Broux

Le Bourg, 71260 Cruzille
Tél. : 03 85 33 29 74 et 03 85 33 21 89
Fax : 03 85 33 01 94



Lorsque Thomas Bravo-Maza et moi-même avons décidé de rédiger ce guide, nous avons fait serment de ne jamais vous tenter avec des vins dont le prix serait supérieur à 10 euros, quand bien même serions-nous enthousiasmés par leur qualité. Nous allons être parjures pour une dizaine de centimes. Les responsables? Les Guillot-Broux. Ils commercialisent un Pinot noir **Mâcon-Cruzille Cuvée « Les Beaumonts »** qui offre une telle qualité de fruits, un bouquet si complexe que vous seriez en droit de nous reprocher de ne pas vous en parler.

Pour déguster cette merveille et bien d'autres, prenez au nord-ouest de Mâcon la direction de Cruzille, village paisible, baigné par les vignes de Pinot noir et de Chardonnay. Sur le domaine familial, Jean-Gérard et Jacqueline Guillot-Broux travaillent avec leurs fils, Emmanuel, Ludovic et Patrice. Pendant sept ans, Jean-Gérard a appris son métier, le goût du travail bien fait, le respect des terroirs, l'élevage en fûts, au domaine Michelot, à Meursault. En 1978, quand il a succédé à son père aux commandes des 16 hectares, il a décidé d'élever ses vins en barriques de chêne de 228 litres. On a ricané alentour... C'est joli d'élever dans des fûts de chêne, mais cela impose un énorme travail. Les Guillot-Broux ont récupéré, sur des coteaux dont personne ne voulait plus parce que trop pénibles à cultiver, des terres en friche et, à la sueur de leur front, les ont mises en exploitation. En parcourant les papiers cadastraux, ils ont eu la surprise de découvrir les noms des lieux-dits : « les Combettes », « les Perrières », « les Genevrières », autant de villages prestigieux de la Côte de Beaune, à Meursault et Puligny-Montrachet. Ce n'est donc pas un hasard si les anciens avaient surnommé ainsi, dans le Mâconnais, quelques-unes de leurs parcelles. En 1991, les Guillot-Broux ont décidé de passer en culture bio, mais ne l'ont dit à personne; certains de leurs clients de longue date ne le savent même pas.

Bio ou pas, en toute convivialité, commencez la dégustation par un **Mâcon-Cruzille « La Croix » 1999** (9,20 euros), incarnation belle et fraîche du Chardonnay.

Dans un style un peu différent, le **Mâcon-Grevilly blanc 1999** (9,20 euros) ne nous a pas laissés insensibles, bien au contraire.

Après les émotions procurées par les blancs, nous n'avons pas boudé les rouges : 9,99 euros pour un fantastique Gamay de **Mâcon-Grevilly 2001**, somptueux.

Il y a du plaisir à connaître la famille Guillot-Broux et à boire ses vins.