

avis-vin.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

## Vins gourmands et verbe libre



Photo : Marion Cousin

Propriétaire de plusieurs domaines dans le nord du Médoc, dont Rollan de By et Haut Condissas, ainsi qu'à Saint-Émilion, Jean Guyon électrifie Bordeaux.

Ni envie de tout plaquer, ni fantasme de retour à la terre, son arrivée dans l'univers viticole fut liée à un défi personnel : "Il y a une trentaine d'années, je critiquais beaucoup les vins et les vigneron. Jusqu'au jour où je me suis demandé **si j'étais capable d'en faire moi-même**. En 1989, j'ai acheté 2 hectares et un cabanon du côté de Bégadan à un ancien champion de jumping, pour l'équivalent de 300.000 euros."

avis-vin.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Nous sommes ici à 70 kilomètres de Bordeaux, une heure et demie de route depuis la capitale régionale, le bout du monde pour certains. "L'idée était de produire un vin de copains. D'un point de vue stylistique, je voulais quelque chose qui se situe entre Sociando-Mallet, **qu'on aime pour sa finesse**, et Haut-Marbuzet, **un peu aguicheur, puissant**. Au fil des années, des occasions d'achat se sont présentées, j'ai acquis deux autres hectares, puis dix de plus..." Après une carrière internationale largement réussie dans le secteur de l'immobilier et de la décoration d'intérieur, en France, aux États-Unis, au Moyen-Orient, l'homme devient donc vigneron.

Le Parisien a du nez, et l'oeil pour repérer les rangs de vignes, parcelles et propriétés qu'il peut acquérir autour de chez lui. Les domaines de Jean Guyon - château Rollan de By, château de By, château La Clare, château la Tour Séran, château Greysac, château du Monthil, château Haut Condissas - sont désormais regroupés autour de trois croupes, bien au nord de Saint-Estèphe, près des villages de Bégadan et Saint-Christoly. "Ce sont aujourd'hui **185 hectares qui emploient 45 personnes** et produisent 1.200.000 bouteilles. Pour un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros." À ce bel ensemble s'ajoutent les 7 hectares du château La Fleur Perey, classé saint-émilion grand cru. "Ils sont limitrophes au château Monbousquet et **produisent des cuvées riches, puissantes**... J'ai acquis cette propriété avec notre maître de chai, Jean-Luc Marteau. À terme, c'est lui qui devrait reprendre l'affaire."

Son entreprise, Jean Guyon l'a développée et fait prospérer en marge du système local : "Je ne me suis jamais occupé du milieu bordelais. D'ailleurs, les propriétaires locaux vivent un peu entre eux... Et puis, quand nous organisons des dégustations à l'aveugle et que Château Haut Condissas obtient de **meilleurs résultats que les premiers grands crus classés**, cela en énerve certains." Le superbe équilibre des cuvées de Haut Condissas, dominé par le merlot, en bluffe plus d'un. "Haut Condissas, c'est du gâteau au chocolat, on se ressert, c'est du pur plaisir", dit-il. Les millésimes 2005, 2009 et 2010 - par ailleurs exceptionnels à Bordeaux - ont hissé la propriété **bien plus haut que ce qui était attendu** d'un domaine du nord du médoc. Plus généralement, le succès des vins de Guyon tient sans doute à cette rondeur, ces tanins doux, parfois quelques

avis-vin.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

pointes épicées, et cette belle buvabilité. Des cuvées gourmandes, faciles d'accès en termes de goût et vendues à prix doux.

Certains disent de lui qu'il a tendance à jouer cavalier seul. Disons qu'il s'est affranchi de certaines pratiques commerciales bordelaises. Ainsi, il ne passe pas par l'intermédiaire des négociants bordelais pour vendre son vin, l'usage pour la grande majorité des châteaux. "Sur un marché très important comme les États-Unis, **je connais tous mes importateurs, tous mes clients**. Cela fonctionne. Nous vendons ainsi chaque année 200.000 bouteilles de Château Greysac aux USA."

S'il fait partie de l'Alliance des crus bourgeois qui regroupe aujourd'hui 271 domaines du Médoc, il évoque aussi les limites de ce label : "Le système de dégustation est opaque. Certains vins sont refusés, alors qu'**ils obtiennent des notes fabuleuses** par ailleurs. J'aimerais savoir qui sont les dégustateurs. Je n'ai pas cherché à connaître leur nom, car je respecte les mesures qui sont prises pour éviter les contacts avec les propriétaires. En revanche, j'ai voulu en savoir plus sur leurs diplômes, leurs aptitudes, leur qualification. La société Veritas, qui supervise ces opérations, a refusé de me le dire..."

Certifié "haute valeur environnementale"

Jean Guyon a pris ses distances avec la Commanderie du Bontemps de Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac : "Le travail réalisé par Jean-Michel Cazes (de Château Lynch-Bages, NDLR) au sein de cette organisation a été formidable. On n'avait alors qu'une envie, c'était de le suivre. Mais, aujourd'hui, je trouve que la commanderie **manque de dynamisme d'un point de vue commercial**." Il attend aussi plus d'actions de la part du CIVB, le Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux : "Je pense qu'il faudrait organiser d'avantage d'événements à l'étranger. Malgré le côté un peu condescendant dont nous avons du mal à nous défaire, Bordeaux a encore une **bonne image à l'étranger**, il faut l'entretenir." En règle générale, Jean Guyon se montre exigeant avec lui-même comme avec les autres.

Il suit les grandes tendances avec circonspection. Le bio ? "Plus que les consommateurs, ce sont les distributeurs et les revendeurs qui en ont fait un cheval de bataille pour vendre plus cher. Moi, je fais un vin certifié à "**haute valeur environnementale**". Il faut bien sûr être raisonnable, traiter le moins possible. Mais, situé en bordure de Gironde, avec le taux d'humidité que nous avons, je ne peux pas prendre le risque de faire du 100 % bio. Quant aux sulfites, nous avons baissé les dosages au maximum."

De l'oenologie au marketing, Jean Guyon "manage tout". Le sexagénaire ne regrette pas une seconde ses investissements bordelais : "Dans le vignoble, on ne se voit pas vieillir. Tous les ans, **c'est de l'espoir, du renouvellement**. Et, quand j'ai envie de me changer les idées, je prends mon petit bateau, amarré au Verdon, et je pars pêcher le bar."

Autour de ses vins, notés de façon remarquable, mais "à partager entre amis en accompagnement d'un bon gigot", le fils d'antiquaire qui a évolué dans le milieu de la haute couture, collectionneur d'art et d'automobiles, propriétaire un temps d'une fabrique de cigares en République dominicaine et d'un élevage d'esturgeons en Roumanie, **a défini à Bordeaux les contours d'un luxe plus brut**, à la fois convivial, abordable, très enviable.