



[PRIMEURS] Jean Guyon : "les Primeurs n'ont pas beaucoup d'intérêt pour les gens sérieux" - [PRIMEURS] Jean Guyon : « les Primeurs n'ont pas beaucoup d'intérêt pour les gens sérieux » - Terre de Vins



Huit propriétés médocaines, dont quatre crus bourgeois, dans l'escarcelle des Domaines Rollan de By, mais aucun cru classé. Quel enjeu des primeurs pour Jean Guyon, dont les vins sont intégralement vendus en direct ? Réponse.

« Je pense que les Primeurs n'ont pas beaucoup d'intérêt pour des gens sérieux, affirme sans détour Jean Guyon, à la tête d'un vignoble de 190 ha, qui produit 1 200 000 bouteilles par an. Aux Primeurs, les vins ont trois mois de barriques et les assemblages sont faits spécialement pour cette dégustation. Cette période temporelle est trop prématurée selon moi. Si les Primeurs avaient lieu au moment de Vinexpo, on aurait peut-être plus de monde et d'intérêt pour les deux manifestations. » Pourquoi alors le propriétaire continue-t-il à faire déguster ses vins en primeurs ? « Parce que c'est là où tous les journalistes viennent goûter l'ensemble des vins du millésime pour se faire une idée générale de sa qualité et attribuer leurs notes, répond le propriétaire. Bien que n'étant pas classés, on a besoin de notes pour être une référence, notamment à l'étranger. Comme nous sommes généralement bien notés, c'est précieux ensuite pour vendre à notre clientèle de particuliers et à certains de nos importateurs qui achètent en primeur, surtout notre haut-de-gamme Haut Condissas, pour être sûrs de conserver leurs allocations. » Ce millésime 2018, par ailleurs 30e anniversaire des domaines Rollan de By, s'annonce fort selon le propriétaire. « C'est pour nous un millésime vraiment extraordinaire, avec une homogénéité exceptionnelle sur l'ensemble de nos propriétés. Il a un côté gourmand, fruité, rond, des tanins moelleux... Personnellement, je n'ai jamais, dans tous les millésimes qu'on a faits, trouvé de tels tanins. Bien sûr, le vin va évoluer, mais il y a vraiment un plaisir de dégustation que j'ai rarement trouvé en primeurs. Je pense que ça va vraiment être un grand millésime, qui pourra à la fois se boire jeune et se garder aisément 15-20 ans. »