



Jean Guyon, ex-décorateur devenu grand producteur bordelais

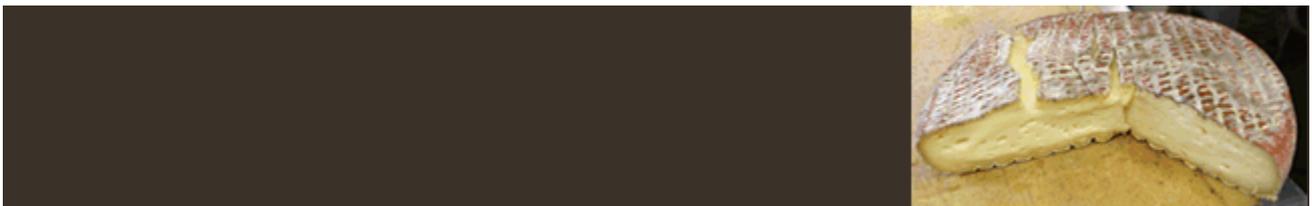


La décoration mène à tout. Y compris au vin. Ici aussi, le résultat est affaire d'équilibre des proportions et des couleurs, du souci maladif du détail et parfois d'une audace à casser les codes ... A la tête de Rollan de By – du nom de son premier château médocain dont il fête les 30 ans de son acquisition- Jean Guyon peut en témoigner. Diplômé de l'Ecole Boulle, il a connu un âge d'or en travaillant notamment sur l'anniversaire des 2500 ans de l'Empire Perse célébré par le Shah d'Iran en 1972 avant de décorer des palaces parisiens – Georges V et Intercontinental- et des palais d'Arabie ... Est-ce la prohibition du vin par les wahhabites qui l'a conduit vers le Médoc où il est devenu en trois décennies l'un des principaux producteurs indépendants de Bordeaux ?

En 1989, il acquiert les 2 hectares du Château Rollan de By à Bégadan . « *Il y avait ces croupes de graves, celles qui donnent les meilleurs vins* » confie-t-il. Début d'une aventure qui va le conduire à multiplier les acquisitions telles le Château Haut Condissas en 1995 – merveilleux sur certains millésimes comme 2007- puis le Château Tour Seran (2000), le Château la Clare (2001), le Château la Rose de By (2011) puis un triplé en 2012 avec l'achat du Château Greysac, du Château de By et du Château de Monthil.



Dernière acquisition en 2017 avec son maître de chai Jean-Luc Marteau, le Château Fleur Perey. Première incursion dans le saint-émilionnais avec ce Saint-Emilion Grand Cru. Jean Guyon est désormais à la tête de 190 hectares. Les cigares en République dominicaine et le caviar roumain qu'il a produit appartiennent au passé. Seule demeure à côté du raisin une exploitation de sable en Roumanie.



Le bonhomme au caractère bien trempé a souvent défrayé la chronique sur place en cherchant à faire les vins de plaisir qu'il aimait, quitte à passer pour un hérétique. Pas le genre à se couler dans le moule bordelais. « *Quand j'ai commencé à vendanger en vert, on m'a dit que j'insultais dieu ...* » Son sauvignon médocain

www.paris-bistro.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

est une illustration de son entêtement. « *Je voulais montrer qu'on pouvait faire des blancs gras, ronds et plaisants avec du sauvignon.* »

Ses crus bourgeois décrochent périodiquement notes élevées et appréciations élogieuses dans les guides internationaux. Quant aux restaurateurs – ses vins sont présents dans 600 restaurants parisiens – ils apprécient leurs bons rapports qualité-prix. Jean Guyon regrette cependant la désaffection des bordeaux dans la capitale, due, selon lui, à un manque de présence commerciale.

« *L'architecture intérieure m'a appris une chose : l'observation et le sens du détail. Dans les vignes, la nature nous parle si l'on sait observer l'aspect d'une grappe par exemple.* » Il a beau scruter la nature, il ne va pas jusqu'à endosser le label bio. « *Chez nous, on ne traite pas mais si l'urgence nous y pousse on ne s'interdit pas de le faire. ...*»