# DOMAINE ANTONIN GUYON

Chaque climat a son langage, traduit, interprété par la main vigneronne pour créer une émotion, un message universel que seuls les grands vins savent transmettre. Ici on a la volonté de les écouter.

Hombeline Guyon et son père, Dominique, nous accueillent ensemble. Deux générations unies par une même exigence : exprimer la singularité de chaque lieu. « *Le climat donne le* la », résume la jeune femme. Car ici, on s'applique à écouter plus qu'à imposer. À comprendre, sans jamais contraindre. Le domaine, certifié bio, ajuste en finesse ses pratiques : moins de fûts neufs depuis 2021 pour ne pas masquer la matière, une attention portée aux tailles douces, aux cycles longs, à la vitalité du sol. « *Nous respectons plus que jamais la vigne. On n'a pas besoin d'artifices* », ajoute Dominique. À la lisière de Savigny-lès-Beaune, entre murgers et bosquets, le domaine Antonin Guyon s'illustre sur plus de 40 hectares de vignes. Un vaste damier, planté du nord au sud de la côte de Beaune et de la côte de Nuits, où chaque parcelle murmure une nuance de climat.

Avant de rejoindre son père, Hombeline a coordonné la communication autour de l'inscription des climats de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco. Une mission de conviction. Elle a sillonné la Côte, rassemblé les énergies, fédéré les acteurs : « *Il fallait montrer que ce projet était porté par tous. Et que les Bourguignons eux-mêmes y voyaient une part de leur identité.* » Le 8 avril 2011, une marche symbolique réunit plusieurs milliers de personnes. Une démonstration populaire pour un patrimoine à la valeur universelle exceptionnelle. Depuis, ce lien au paysage irrigue encore plus leur lecture des terroirs. Hombeline évoque l'association Paysage de Corton, engagée dans la préservation de ce vignoble emblématique partagé entre Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses et Ladoix-Serrigny. « *C'est un lieu de contrastes, une mosaïque. Un amphithéâtre naturel, riche de multiples expositions.* » Dominique acquiesce : « *Chaque climat a son langage. Et nous en apprenons encore à chaque millésime !* »

Leur Bourgogne est une école de patience. Dans les caves semi-enterrées, les élevages se font sans hâte, à température naturellement régulée. Un soin de chaque instant, porté par une culture artisanale où le geste prime sur l'effet. À Meursault, Les Charmes-Dessus sont amples et précis. Sur le Clos du Village Monopole à Chambolle-Musigny, cultivé depuis plus de cinquante ans, le pinot se fait soyeux. Peut-être est-ce précisément sur Chambolle que leur sensibilité s'exprime le mieux et souligne les nuances infinies d'un climat à l'autre, comme entre Les Cras et le Clos du Village Monopole : « *Un climat, ça vit, ça respire. Il faut savoir l'interpréter* », glisse Hombeline. Dominique, lui, préfère les anecdotes. Il évoque, sourire aux lèvres, la fameuse origine du Corton-Charlemagne : « *Charlemagne adorait les vins de Corton. Mais chaque fois qu'il buvait du vin rouge, il tachait sa barbe blanche. Alors sa femme Hildegarde a décidé de planter du chardonnay…* » La légende, comme souvent en Bourgogne, s'invite dans la réalité du paysage.

Nous voici embarqués dans une virée sur la colline de Corton, pour mieux saisir ce que les cartes ne montrent pas, ne font qu'effeuiller : la lumière, les respirations. Là-haut, le bois forme une coiffe, une couronne végétale pour Sa Majesté Corton. Les 3 hectares de grand cru y racontent une histoire d'expositions, d'altitudes, de nuances. Le duo compare deux parcelles mitoyennes, Clos du Roy en haut et Bressandes juste en dessous : « *Les vignes se touchent mais les vins sont radicalement différents.* » De retour au domaine, la dégustation le confirme. Le Corton Clos du Roy offre une matière dense, structurée, avec une profondeur terrienne et des accents de sous-bois. Un vin plus texturé, habillé pour vieillir. Tandis que le Corton Bressandes s'exprime avec une tension cristalline, une énergie ascendante et une élégance fruitée remarquable. Un fruit noir juteux, des notes de poivre, une finale tout en finesse. Deux partitions, un même compositeur : le climat. Et désormais, un autre paramètre entre en jeu, celui du changement climatique. Les équilibres évoluent, les maturités s'accélèrent, la fraîcheur devient un bien précieux. Une adaptation viticole, mais aussi culturelle, pour rester fidèle au climat. Dans cette Bourgogne en mouvement, le domaine Antonin Guyon incarne une vision où rien n'est jamais acquis mais sans cesse une quête, celle d'un idéal de goût, d'une esthétique, d'une exigence. / YOANN PALEJ



## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2022

*« Ce grand blanc déploie une expression à la fois solaire et ciselée. Le nez s'ouvre sur la poire juteuse, le cédrat confit, une touche de pierre chaude. En bouche, la matière est ample sans lourdeur, tendue sans austérité. Un vin de relief et d'allonge qui marie puissance contenue et fraîcheur minérale. La noblesse d'un lieu, dans l'élan d'un grand millésime. »*