

Jean-Marie Guffens

L'amour du vin

Jean-Marie Guffens est-il fou ? L'hypothèse n'est bien sûr pas totalement à exclure, mais il nous semblerait plutôt que si certains excès peuvent parfois lui être prêtés, c'est en raison d'une passion toujours aussi dévorante pour le vin. Une rencontre décapante, ponctuée d'éclats de rire, de coups de gueule et de quelques grandes bouteilles de vins blancs du Mâconnais.

Comment un jeune Flamand sans lien avec le monde du vin est-il devenu l'un des producteurs bourguignons de vins blancs les plus réputés ?

C'est un peu long à raconter, mais tout a commencé au milieu des années 1970 ; après avoir été réformé de l'armée, j'ai eu envie de découvrir la France que j'aimais à travers son cinéma, sa langue, que j'avais envie d'apprendre, mais aussi ses vins... Je suis arrivé à Beaune, mais on n'a pas voulu de moi, alors que j'ai été accepté au lycée viticole de Davayé, près de Mâcon où j'ai passé un an au CFPPA. Pendant ce temps-là, ma femme a travaillé dans les vignes chez Roger Lassarat et nous avons loué une habitation à Vergisson. Au bout d'un an, nous étions trop bien ici, alors nous avons décidé de rester. J'ai été embauché chez une veuve à Leynes ; j'ai vinifié mes premiers vins en 1978 tout en travaillant un peu dans le Beaujolais et j'ai rapidement décrété que je savais vinifier (rires). J'avais trouvé ma façon de faire et en 1979, nous avons réussi à acheter 1,60 hectare de Mâcon Pierreclos Chavigne ; des vieilles

vignes peu productives dont personne ne voulait. J'ai retapé un vieux pressoir vertical qui n'avait pas servi depuis quarante ans et voilà en résumé ! Le premier millésime du Domaine Guffens-Heynen, 1980, a donc été fait avec les moyens du bord.

Ce mâcon Pierreclos Chavigne reste une cuvée emblématique du domaine...

Oui, peu à peu, j'ai acheté une grosse partie du climat, arraché des gamays de 105 ans qui n'avaient pas survécu à la grêle de 1994, pour les remplacer par du chardonnay ; j'ai sept hectares aujourd'hui, dont quatre plantés et des bois tout autour ; c'est très bien comme cela.

Alors, avec quelles règles de base avez-vous débuté ?

J'adore cette question ! Quelles règles ? Celles de ne pas savoir en ayant conscience qu'un vin blanc fait avec du chardonnay pouvait être grand. J'avais appris au lycée à désherber, à levurer... Tout ce que je ne voulais pas faire ! J'ai été bio avant tout le monde, ou presque, mais personne ne savait ce que cela voulait dire. On travaillait le sol de Chavigne avec un tracteur et un treuil, sans une goutte de désherbant. En vinification, alors que tous les vins blancs s'oxydaient, j'avais compris qu'il fallait garder toutes les bourbes et j'ai compris cela en dégustant à la fin des années 1970 chez des vignerons très connus, Coche-Dury, Comtes Lafon, dont les vins étaient tellement différents de ceux des autres ; c'était des vins blancs avec du goût, comme je les aime ! J'ai vu le Mâconnais se transformer de façon incroyable entre mes débuts et aujourd'hui ; j'ai peut-être la réputation d'avoir une tête de cochon, mais il faut dire que l'on goûtait ici des vins blancs abominables (il se met en colère) dans les années 1980 ! Il fallait se les taper ! Dans les cours des domaines, on voyait, en hiver, dix palettes d'engrais,

au printemps, une palette de désherbants et avant les vendanges, quatre palettes de sucre ! Mais le pire qui est arrivé à cette région, c'est ce dollar haut qui au milieu des années 1980 a permis à des vignerons qui faisaient n'importe quoi, qui n'avaient même pas un mustimètre pour contrôler les maturités, de faire fortune ! Avec mon vieux pressoir, j'ai appris à regarder les jus et à séparer les différentes presses, alors qu'à l'époque, tous les pressoirs étaient réglés de la même façon et par les vendeurs ; les vignerons appuyaient sur « on » et « off » et voilà sans se préoccuper des acidités, des pH, de rien !

Alors comment passe-t-on de vigneron inconnu à vigneron connu ?

Il y a un mot pour cela : Bob !

Parker ?

Bien sûr oui. Après avoir goûté mes 1982, il a écrit la chose suivante : « il y a dans le Mâconnais un Belge fou qui fait des mâcons aussi bons que des puligny-montrachet et des pouilly-fuissé du niveau de grands crus de Côte-d'Or ». Il n'y avait pas de mail, de fax, alors je lui ai répondu par courrier « Monsieur, je ne vous connais pas, mais pouvez-vous me dire à quels pulignys vous songez ? Parce que cela m'inquiète beaucoup (rires) ». Deux semaines plus tard, il était devant la porte et j'ai ajouté : « Si vous pensez que les vins de Côte-d'Or sont l'objectif ultime à atteindre pour le Mâconnais, c'est que vous n'avez rien compris. On ne fait pas mieux ou moins bien ici, on fait des vins différents, du Mâconnais, et on va les faire en y mettant tout notre cœur. »

Avec le succès grandissant, vous êtes même devenu courtier pour vendre les vins des autres...

Oui, je n'avais pas beaucoup de vins et ils se vendaient en deux jours, alors je suis

REPÈRES

1954 : Naissance en Belgique.

Septembre 1976 : Arrivée en France.

1979 : Achat des premières vignes à Pierreclos.

1980 : Première récolte.

1985 : Début de sa carrière de courtier.

1990 : Création de la maison de négoce Verget.

1991 : Achat des bâtiments à Sologny.

1997 : Achat du Château des Tourettes, à Apt (Hérault).

2000 : Achat et création du Carré des Sens revendu en 2008.

2001 : Construction d'une cave de vinification à Chablis, avec Olivier Leflaive ; cave revendue en 2005 à la maison beaunoise Louis Latour.

2016 : Achat du Château Closiot à Barsac (Gironde).





devenu une sorte de courtier en allant chez des vigneronns connus aujourd'hui à Vergeisson, Barraud, les Saumaize... des gens intelligents, curieux ; cela a duré de 1984-1985 jusqu'en 1990, quand j'ai alors décidé de lancer Verget, une activité de négoce en achetant en raisins le plus possible.

Et les rendements ? On a l'impression, à écouter certains vigneronns, que tout est permis avec le chardonnay...

Il faut en parler en effet ! Le rendement est la clef de la qualité, en rouge, mais aussi en blanc. Sur les dix dernières années, le Domaine Guffens-Heynen a produit en moyenne trente-huit hectolitres par hectare.

Et dès les débuts, vous avez fait attention aux rendements ?

Vous savez, avec des vieilles vignes, sans engrais, vous ne produisez pas beaucoup. Ceci étant, vous pouvez en effet produire sans problème de bons vins blancs à 60 ou 70 hectolitres par hectare, mais vous ne faites pas du Guffens-Heynen, c'est tout ! Alors les

gens se demandent pourquoi mes vins vieillissent bien, mais il n'y a pas de miracle ; c'est grâce aux petits rendements, aux pressurages, aux bourbes. Pour moi, aujourd'hui les meilleurs vins blancs de Côte-d'Or sont ceux d'Olivier Lamy, mais pourquoi ? Dans ses plantations en hautes densités, il n'y a pas beaucoup de raisins par pied de vigne et je pourrais aussi citer Jean-Marc Vincent dont les vins ont aussi beaucoup de densité. Ils sont à Saint-Aubin et Santenay, pas à Meursault ni à Puligny-Montrachet et pourtant ils font meilleur ! Alors, on s'apprécie, on échange beaucoup, mais qu'avons-nous en commun ? 500-700 grammes de raisins par pied et pas un kilo ou plus ! Je précise aussi qu'il n'y a pas un pied de vigne en sélection clonale dans mes trente-trois hectares de vignes en Bourgogne, dans le Sud de la France et à Bordeaux.

Certaines sélections clones à grosses grappes sont parfaites pour produire 70 ou 80 hectolitres par hectare !

Et pour attraper du mildiou dans les vignes...

La viticulture biologique est très en vogue en Bourgogne depuis quelques années. Quel est votre sentiment sur ce qui ressemble quand même à un vrai tsunami ?

Comme je l'ai déjà dit, je suis bio depuis le début, simplement je veux rester libre ; dès que je rentre dans une pièce où trois personnes disent la même chose, je cherche la sortie de secours (rires). Je n'aime pas les réunions, ni les organisations, ni les législations, alors comment voulez-vous que je sois certifié ! C'est le raisin qui compte ! À partir du moment, où vous avez des petits raisins concentrés, mûrs, des petits rendements, les vins sont bons et il n'y a pas de maladies ; je n'ai jamais vu de mildiou dans mon domaine, même les années de forte pression ! Dans mes vignes, il y a souvent dix-douze raisins par pied, mais des tout petits et qui ont beaucoup de goût.

Nous parlions du bio...

Oui, alors personne n'en parle, mais le bio n'est pas le même si on veut produire 70 hectolitres par hectare ou si on se contente de 35-40 ! Pour moi, le bio c'est regarder la plante, les raisins, aller dans les vignes et agir si besoin est ; c'est la seule façon de travailler pour ne pas voir de mildiou ou d'oidium. Le bio c'est aussi de ne pas chercher à éliminer à tout prix quelques taches de maladies ou un peu d'herbe ; on passe dans les vignes une semaine avant les vendanges et on coupe tout ce qui est vraiment atteint par l'oidium ; au final cela ne représente pas grand-chose, 160 kg de grappes au maximum sur un hectare. Ce n'est rien et je ne traiterais jamais pour si peu.

Que vous inspire le débat actuel toujours très vivace à chaque nouvelle vendange sur la maturité des vins blancs ? Faut-il vraiment récolter des raisins en maturité limite pour avoir au final des vins blancs frais ?

Bien sûr que non ! Cette année, j'ai coupé ma vigne de la cuvée de mâçon Pierreclous Juliette à 14 degrés naturels, avec un pH de 3,03 (rires). Les gens me disent : « ce n'est pas possible, tu as acidifié ! », ce qui n'est pas le cas, évidemment. Dans ces vignes, une grappe pèse 45-50 grammes et c'est tout ! En fin de maturité et je parle de la vraie maturité, le raisin se reconcentre ; le sucre, mais aussi l'acidité augmentent. Il faut prendre des risques, attendre la maturité et si je perds une année sur vingt, ce n'est pas très grave ; je gagne les dix-neuf autres. De plus, des raisins pas mûrs contiennent beaucoup de malique et c'est un acide qui ne tient pas. C'est la réduction qui tient le vin blanc dans le temps et certainement pas le SO₂ ou l'acidité.

Quand je vois des vigneronns de Côte-d'Or vendanger quinze jours avant les autres, c'est horrible, mais ici aussi nous avons des fous furieux. En 2020, certains ont coupé des raisins à moins de 11 degrés naturels ! 11 degrés en 2020, vous vous rendez compte, il fallait le faire !!!

Nous avons une question sur l'oxydation prématurée des vins blancs, qui reste un problème en Bourgogne, mais vous avez déjà un peu répondu...

Bon, le cuivre est le premier oxydant des raisins alors il faut être prudent dans les traitements, surtout après le 14 juillet. Les rendements doivent être raisonnables, issus de vignes en sélections massales, de porte-greffes adaptés et les raisins mûrs vendangés à la main ; vous avez déjà vu arriver des grappes récoltées à la machine ? On dirait parfois que le patient est en fin de vie (rires) ! Ensuite, tout est basé sur la séparation des jus ; vous ne pouvez pas tout utiliser. Au domaine et chez Verget, habituellement les 70-75% issus du premier pressurage, sont conservés non sulfités et non débouffés ; c'est de là que vient la réduction et le reste est souvent déclassé en AOC inférieure ; j'ai déjà déclassé des puligny-montrachet premiers crus en puligny villages et les douanes n'ont pas apprécié ! L'oxydation est aussi parfois liée au manque de SO₂ en vin fini chez des gens qui se laissent pousser les cheveux, mettent une casquette pour faire « bio » et au bout du compte, leurs vins sans protection finissent dans le décor. Le bois neuf et le bâtonnage sont aussi des facteurs de suroxydation et dernière chose : le bouchon, facteur numéro 1 des oxydations prématurées dans la deuxième moitié des années 1990. Aujourd'hui, nous utilisons à 100% des Diam 30, voire des capsules chez Verget, mais jamais de bouchons en liège ; en 1994, j'avais fait analyser 1 000 bouchons en liège payés 10 francs pièce à l'époque. D'un bouchon à l'autre, il pouvait y avoir jusqu'à 80 fois plus de perméabilité à l'air, alors comment voulez-vous ajuster votre SO₂ dans ces conditions ?

La minéralité est très à la mode ? Existe-t-elle ?

La minéralité, c'est une impression que l'on peut avoir en dégustant et elle est bien réelle, mais on ne peut pas la mesurer et elle n'a rien à voir avec l'acidité ni avec la tenue du vin dans le temps. D'ailleurs, je me suis rendu compte que même en blanc, ce sont les millésimes les plus chauds, donc les moins acides, qui vieillissent le mieux ; chez moi les 1983, 1985, 1989 et 1990 sont indestructibles ! Les 1987 et 1984 pas mûrs sont tous foutus !



Le réchauffement climatique n'est donc pas vraiment un problème ?

J'adore ces millésimes chauds, même si j'aime moins 2018 parce qu'il y a à la fois du volume et de la chaleur et quand il n'y a pas de chair, ce n'est pas la même chose. 2018, c'est loin d'être 2020, 2019 ou 2015 !

Volume et chaleur comme en 2022...

Oui, mais on n'a pas encore le droit de le dire (rires). Attention, 2022 ce n'est pas 2020, loin de là !

Qu'avez-vous changé dans les vignes pour tenter de vous adapter ?

Nous avons arrêté de rogner les vignes et l'enherbement peut également être intéressant ; un sol un peu enherbé sèche nettement moins vite, reste plus frais en profondeur. Le plus gros problème lié au réchauffement, c'est le risque de gel, alors maintenant on taille tout en deux fois, plus tard, pour tenter de retarder le débournement au maximum.

Vous avez déclaré dans la Revue du vin de France que les classements « sont obsolètes

mais entretiennent la légende, les prix et la spéculation ». Vous n'y allez pas un peu fort ?

Je trouve que c'est très bien dit (rires). Non, on ne peut bien sûr pas dire que certains terroirs sont supérieurs à d'autres. Le terroir, c'est comme le soleil, une équipe de vendangeurs, un lot de fûts, une sélection clonale ou massale, une date de vendange... ce n'est qu'un aspect de la question, un paramètre, un point de vue, et c'est tout ! Et si un vigneron vendange trop tôt des vignes de clones et élève son vin dans 100 % de fûts neufs brûlés à mort, le terroir disparaît, mais le vigneron vendra quand même son bâtard-montrachet 300 euros la bouteille ! Le terroir, c'est du commerce, c'est le terroir-caisse, mais au final, le vin c'est quoi ? L'expression d'un terroir, c'est vrai, mais aussi d'un cépage, d'un millésime et surtout le fruit du travail d'un homme qui fait ses choix. Je ne crois pas au tout terroir, mais quand même ici, dans le Mâconnais, entre les différences d'altitudes, de sols, les expositions au sud, au nord, on s'amuse comme des fous. En Côte-d'Or, avec cette côte bien alignée, où tout se ressemble, je crois que je risquerais de m'emmm... (rires) !



Tout le monde a compris que vous ne croyez pas dans les classements, mais il se trouve que 194 hectares sont classés en 22 premiers crus dans l'appellation Pouilly-Fuissé depuis le millésime 2020. Pensez-vous que c'est une bonne chose pour le cru ?

J'ai demandé un jour à un vigneron de Solutré de me citer les premiers crus de Vergisson et il ne les connaissait même pas ! Je demande à mes clients : « citez-moi trois premiers crus de Pernand-Vergelesses » et personne ne peut le faire, alors qu'ils datent des années 1930. Ces classements sont de la foutaise et ces premiers crus ont juste servi à faire entrer le pouilly-fuissé en Bourgogne ! De beaux secteurs ont été classés, mais d'autres ont été oubliés. Je ne veux plus en parler ! Ceci étant, ces classements sont la clef de la prospérité bourguignonne ; en Bourgogne, un vigneron a vingt-cinq vins différents sur dix hectares et il n'a jamais rien à vendre, alors qu'à Bordeaux, cela ne se vend pas parce que le vigneron exploite cinquante hectares et ne produit que deux vins (rires).

Pour terminer, quel est ou quels sont vos plus grands souvenirs de dégustation en Bourgogne ou ailleurs ?

Je pourrais passer une journée entière à répondre à cette question, mais allez disons le Montrachet 1982 et le Meursault Premier Cru Les Perrières 1967, deux vins du domaine des Comtes Lafon. C'est incroyable de se dire que l'on peut faire cela avec des raisins ! Et puis j'adore les Sauternes et les plus grands sont Yquem 1934, Climens 1921 et Gilette 1937.

Propos recueillis par : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

LA DÉGUSTATION Quelques magnifiques cuvées dégustées en cours de discussion...

Mâcon Pierreclos Tri de Chavigne 2013

Cette cuvée met magnifiquement en lumière le travail de vendanges par tries effectué par le domaine particulièrement en années « délicates ». La première vendange a été réalisée fin septembre à 12 degrés environ et la dernière cinq semaines plus tard, à... 21 degrés, avec des raisins botrytisés. La première presse a permis de remplir les fûts de 150 litres de moûts et les presses issues des tries suivantes sont venues remplir peu à peu les fûts. « Et comme je mets à chaque fois du jus sur des vins en fermentation, ce n'est pas la peine de sulfiter », explique Jean-Marie Guffens. Toujours est-il que le vin est superbe, avec une robe or-vert, des arômes frais, précis, de fleurs sucrées, de fruits blancs... Bouche pleine de saveurs, dense, aérienne, juteuse, avec la sucrosité des fruits mûrs et une finale saline.

Pouilly-Fuissé Premier Jus des Hauts de Vignes 2003

« En 2003, année torride, les terroirs étaient moins marqués alors j'ai assemblé les premiers jus et les parcelles, alors qu'en 2013, année froide, tardive, où les raisins manquaient un peu de maturité, j'ai fait tout le contraire, en vendangeant en plusieurs tries. C'est un gros bazar chez moi, mais je mets sur la bouteille ce que j'ai fait dans l'optique d'obtenir chaque année la meilleure qualité et une sorte d'unité de style au-delà des millésimes », explique Jean-Marie Guffens. Issue de vignes dans Les Crays, Les Croux et La Roche, cette fantastique cuvée présente une robe dorée brillante. Arômes sensuels de fruits jaunes mûrs à point, de miel, d'épices. Bouche dense, pleine, concentrée, enrobée et qui conserve vingt ans plus tard une superbe finesse dans un millésime aussi extrême. Sublime ! « Un jour

Robert Parker m'a dit : Jean-Marie, tu fais partie des trois meilleurs vinificateurs de vins blancs au monde et je lui ai répondu : tu as raison, Bob, mais c'est dommage que les deux autres soient si loin derrière (rires). Je déteste la modestie ; elle empêche d'avancer en revanche il faut savoir rester humble devant la nature, la maladie, la détresse... »

Pouilly-Fuissé Premier Jus de Levroulé 1998

Autre façon de faire dans un millésime froid, avec la sélection du premier jus d'une récolte tardive de raisins de chardonnay à un stade avancé dit « levroulé », autour de 13,7 degrés naturels. Arômes superbes, riches, de fruits jaunes confiturés, de safran, de seringat... Densité, densité et densité en bouche, avec un fruité opulent, « sucré » (sans sucres résiduels), une gourmandise folle et une finale pure.

« Je fais des vins comme cela, parce que je suis comme cela. Je ne fais jamais de concessions, ni aux autres, ni à moi-même. Je n'ai pas un caractère de cochon, mais je dis simplement ce que je pense. Combien de vignerons sont plus contents de leurs vins que leurs clients ? Beaucoup ! (rires) ».

Pouilly-Fuissé La Roche 1990

La cuvée La Roche du domaine a fait le tour du monde et ce 1990, un grand millésime, est une très belle bouteille, à son apogée, avec un nez riche, « doré », de fruits à maturité parfaite, confit, confituré, d'épices, de miel de garrigue... Bouche opulente, savoureuse, dense, fruitée à souhait, à la fois enrobée, patinée, tout en conservant toute la salinité de ce grand terroir de La Roche de Vergisson, aujourd'hui premier cru.