



#TRANSITIONS

LES VIGNES DU MAYNES

👤 Julien Guillot



L'exploitation (bio)

- SAU : 9 hectares dont 7,5 ha en propriété
- 1 exploitant
- 6 salariés permanents



L'activité

- Culture de la vigne
- Producteur, négociant, vinificateur
- 40 % à 50 % du CA à l'export

LE VIN PASSE AU VERT AU CLOS DES VIGNES DU MAYNES

À Cruzille, en Saône-et-Loire, Julien Guillot jongle entre tradition et modernité pour produire des raisins et des vins les plus naturels possibles. Garant d'un savoir-faire familial, ce vigneron passionné multiplie les projets et suscite des vocations.

On peut s'appuyer sur plus de 1 000 ans d'histoire viticole, labourer ses parcelles à cheval, planter des arbres pour limiter les effets de la grêle, bannir les désherbants et insecticides de ses vignes ainsi que le soufre de ses vins, tout en étant à la pointe de la modernité. C'est ce que prouve le Clos des Vignes du Maynes, situé à Cruzille en Saône-et-Loire.



« Nous en avons vu passer des crises économiques, des conflits, des bouleversements climatiques, et pourtant, depuis plus de 70 ans, nous n'avons jamais été séduits par le chant des sirènes de l'agrochimie et de l'hypermécanisation. C'est un système polluant

auquel je n'adhère pas. Mon but, c'est d'aller de l'avant et de créer un système agricole viable pour les décennies à venir. »

Julien Guillot, le gérant de cette EURL, est comme ça : engagé et passionné.

100 % bio depuis 1954

Il faut dire que le jeune quinquagénaire, à la tête depuis 2001 de ce domaine emblématique du Mâconnais, a de qui tenir. Figures de l'agriculture biologique hexagonale, ses grands-parents Pierre et Jeanne, puis son père Alain ont converti l'exploitation au bio dès 1954, avant de passer en biodynamie en 1998. Un savoir-faire familial que Julien Guillot a su faire fructifier ces dernières années.

Résultat : un vignoble devenu exemplaire pour nombre d'institutions partenaires, un bilan carbone par bouteille 3,5 fois

moins qu'en moyenne en Bourgogne et une reconnaissance internationale pour ses vins. De quoi « vendre notre production à des prix justes et, pour le moment, supporter la crise internationale », affirme le propriétaire-récoltant, également vinificateur et négociant. Lequel prouve qu'on peut faire rimer respect de la terre et du passé, modernité et rentabilité.

Un modèle que Julien Guillot entend partager en accueillant chaque année un à deux stagiaires. « Cela nous a permis d'accompagner plus de 25 jeunes vignerons engagés dans l'agriculture biologique qui se sont installés à leur tour en Bourgogne mais aussi en Angleterre, en Australie ou au Japon, et qui travaillent aujourd'hui en réseau, explique-t-il. C'est bon pour le business de tout le monde ! »