



Le Clos des Vignes du Maynes, autrefois clunisien. *Clos des Vignes du Maynes, Cruzille.*

CLUNY DANS UN VERRE DE BOURGOGNE

Au Clos des Vignes du Maynes, à Cruzille, Julien Guillot élève ses vins selon les rythmes de la lune et la mémoire des anciens cépages. Le résultat s'appelle Cuvée 910 en hommage à l'année de fondation de Cluny.

Il est midi passé, à cette saison suspendue où le printemps s'efface doucement devant l'été. Le soleil filtre à travers les branches d'un grand tilleul, une table généreuse attend des hôtes dans la petite cour ombragée du domaine bourguignon. Des verres tintent, et ça fredonne autour d'un grill qui vient de s'allumer : le jour de notre visite, un des employés fête son anniversaire et se prépare à recevoir du beau monde. Ici, le travail de la terre s'accompagne de rituels collectifs festifs. Pas de doute, nous sommes dans un lieu où le vin est une affaire de communauté et d'idéal partagé.

En l'absence de Julien Guillot, c'est Romaine Loetscher, responsable de la communication, qui nous accueille dans ce petit coin de paradis. Il y a quelques années, elle travaillait pour une entreprise produisant une fameuse boisson énergisante. Elle a quitté un poste de cadre à Baar, près de Zurich, pour œuvrer dans cette région reculée de Bourgogne auprès d'un viticulteur biodynamique. Le grand saut. Comment passe-t-on des bulles d'un breuvage chimique à un vin fin de Bourgogne produit en biodynamie ? « Je voulais venir en France, travailler sur un domaine viticole et boire mon cépage préféré – le pinot noir. J'avais envie de m'approcher de la terre et de faire autre chose de ma vie », résume Romaine Loetscher.

Notre guide nous conduit dans la fraîcheur du caveau. Sur le pas de porte, à droite, une

stèle discrète. Elle porte le blason de Cluny, deux clefs enchevêtrées autour d'une épée. La clef et l'épée renvoient à saint Pierre et à saint Paul, les saints patrons de l'abbaye. Nous nous trouvons sur un domaine qui fut propriété des moines de Cluny; le Clos des Vignes du Maynes est l'un des plus anciens domaines viticoles de Bourgogne. Le nom même du lieu – Maynes – renvoie à « moines ».

Pas étonnant que le propriétaire du domaine Julien Guillot se soit lancé dans une cuvée d'un genre particulier que nous sommes venus goûter, la Cuvée 910. En imprimant la date de fondation de Cluny sur ses étiquettes, le domaine réveille une mémoire longue qui mêle agriculture, spiritualité et transmission.

Dans la cave, on ne trouve ni cuves inox flamboyantes, ni technologies dernier cri. Ici, tout ou presque est fait à l'ancienne. Pressurage aux pieds, levures indigènes, fermentation spontanée, élevage en foudre. La Cuvée 910 est un vin assemblé de trois cépages historiques du Mâconnais: le pinot fin, le gamay à petits grains et le chardonnay qui sont co-fermentés. Le résultat? Un vin vivant, nerveux, à la fois minéral et tendu. Un vin qui a le goût de la terre autant qu'il évoque le silence d'un cloître.

Julien Guillot revendique une viticulture en biodynamie. Aucun intrant, aucun pesticide. « Ici, la vigne est travaillée selon les cycles lunaires. C'est une viticulture patiente, artisanale, presque contemplative », explique Romaine Loetscher.

« Ce domaine, c'est avant tout une histoire de famille », raconte notre guide. En 1952, Pierre Guillot, grand-père de Julien, reprend le domaine. Très tôt, il bannit les produits chimiques et choisit une viticulture naturelle. Son fils, Alain, lui succède et devient l'un des fers de lance du mouvement biologique en France. Il participe à la création de la Fédération nationale d'agriculture biologique, forme des vigneronnes et des vigneronnes, engage des luttes pour une autre manière de cultiver, crée avec d'autres le logo AB (Agriculture biologique) et le cahier des charges qui l'accompagne.

Julien reprend le flambeau en 1998. Il fait passer le domaine en agriculture biodynamique: retour aux anciens cépages, aux gestes d'avant, aux rythmes de la nature. Il ne s'agit pas de nostalgie, mais de cohérence. Entre les vignes et les archives, entre la lune et les levures, le bourgogne produit ici raconte sa propre histoire. Une histoire qui commence en 910.



Blason de Cluny gravé sur une borne. Clos des Vignes du Maynes, Cruzille.

Ce n'est pas un hasard si Cluny a tant misé sur le vin. Dans les monastères, ce liquide n'est pas seulement une boisson: c'est un sacrement. Il entre dans la messe, il soigne, il accueille. Il structure la journée des moines. Les abbayes plantent des vignes, organisent les vendanges, embauchent des journaliers. Le vin devient à la fois un outil spirituel et un bien d'échange. Il fait partie intégrante de ce patrimoine clunisien. On ne s'étonnera donc pas de retrouver Romaine Loetscher au sein du comité territorial en faveur de la reconnaissance des sites clunisiens de Bourgogne Sud à l'UNESCO. Elle y voit une cohérence: « On fait du vin, oui. Mais on produit aussi du patrimoine! »

La visite touche à sa fin, nous sommes de retour dans la cour, un verre à la main, tout en dissertant sur ce patrimoine clunisien d'un genre particulier. Et notre guide de conclure: « Cette Cuvée 910, c'est aussi une manière de raconter l'histoire à travers le goût. » Et si c'était dans les bouteilles de la Cuvée 910 plutôt qu'à l'ombre des quelques pierres de l'ancienne abbatale qu'on pouvait encore entendre les moines de Cluny psalmodier? On médite cette question alors que les premiers convives arrivent et commencent à s'installer autour de la table, sous le tilleul. Il est l'heure de laisser les membres de ce joyeux phalanstère communier ensemble et de poursuivre la route en direction de Cluny. •

Guillaume Henchoz

Ce reportage constitue une contribution à la Semaine du Goût qui se tient du 18 au 28 septembre 2025.

