

# Henry & Jean-sébastien Marionnet

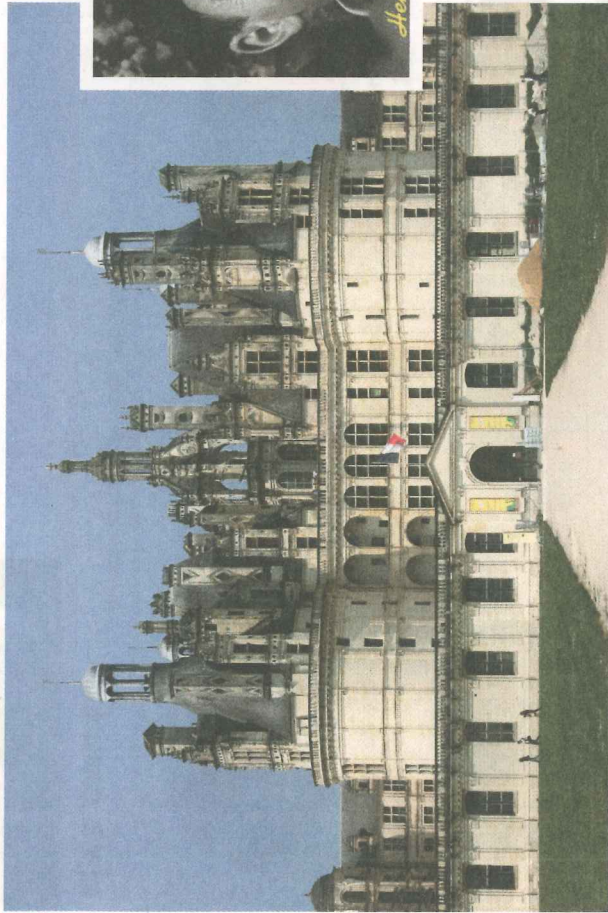
*A travers la presse...*



**ACTUALITÉS VINS**

CHAMBORD

**Henry Marionnet devient le vigneron du roi**



dans le Loir-et-Cher, Henry Marionnet ?

« Je suis le seul, explique-t-il, à posséder une vigne unique de romorantin, qui a résisté au phylloxéra et qui est en quelque sorte la petite-fille des 80 000 plants que François 1<sup>er</sup> a amené de Bourgogne en 1519 ! Cette vigne extraordinaire, analysée par l'Inra, dispose d'un patrimoine génétique



Henry Marionnet

identique à celle de François 1<sup>er</sup>. »

Cette année, face au château, deux premiers hectares vont être plantés, les autres étant prévus pour l'année prochaine. Ce sont des plants non greffés, issus de la vieille vigne d'Henry Marionnet, dont les sarments ont démarré en serre. La cérémonie officielle aura lieu le 12 juin devant les autorités de la vigne et du vin et les médias du monde entier. Dans quatre ans sortiront les premières bouteilles du Domaine national de Chambord. Le vin sera vinifié sur place par Henry et Jean-Sébastien Marionnet, son fils. ■

Chambord recouvre ses vignes. Le 12 juin 2015, six cents ans après sa construction, le château de Chambord aura pour vis-à-vis 8 hectares de romorantin, le cépage importé de Bourgogne par François 1<sup>er</sup>. La plantation et l'exploitation de ce vignoble est confiée à Henry Marionnet, du domaine de la Charmoise, seul vigneron à posséder des plants préphylloxériques de ce cépage. Il y a cinq ans environ, le président de la République Nicolas Sarkozy confia à

Jean d'Haussonville la gérance du château de Chambord avec pour objectif de libérer l'État de tous frais d'entretien du domaine, soit 5 000 hectares. Après s'être attaché à rénover le village de Chambord, le temps était venu de redonner au château sa vigne, en implantant de nouveau du romorantin, cépage confidentiel faisant partie aujourd'hui de l'AOC Cour-Cheverny. Qui appeler d'autre pour une telle mission que le vigneron du domaine de la Charmoise

**Renaissance ou le raisin pur façon Marionnet**

En qualifiant son vin « d'unique au monde », Henry Marionnet semble dépasser les bornes de la modestie, ce qui n'est pas dans ses habitudes. Mais l'homme peut être fier de ses créations passées : Première Vendange, Provignage, Cépages oubliés, Vinifera Gamay, Sauvignon, Côt, Chenin, sans oublier M de Marionnet, le Bâtard Marionnet ou la Pucelle de Romorantin, toutes ont marqué par l'audace, la sincérité et la découverte de goûts exceptionnels l'histoire de ce vigneron hors du commun. Non content de tous ses succès, il repart, comme il l'annonce lui-même, pour aller « plus loin encore ». Faisant fi du phylloxéra, pourtant toujours présent et menaçant, voici donc cette nouvelle cuvée issue de vignes non greffées, vinifiée sans soufre ni autre produit œnologique.

C'est ainsi que la première cuvée Renaissance voit le jour, fruit d'une « ultime démarche que personne au monde n'a jamais réalisée », puisque telle est la signature de ces maîtres vigneronniers que sont Henry et Jean-Sébastien Marionnet. Ce nom de Renaissance symbolise tout à la fois : le retour aux sources, un goût inné pour le vin au naturel, une victoire sur l'impossible, car ce vin-là, c'est du raisin à l'état pur et, pourtant, c'est du vin. Une production malheureusement confidentielle, 6 000 bouteilles !

By

