

Henry & Jean-sébastien Marionnet

A travers la presse...



juin 89

LES BOUTEILLES DU MOIS

A BOIRE MAINTENANT

Le «M» de Marionnet 88, c'est le nouveau et délectable vin d'un pionnier du touraine. Son sauvignon à lui sent l'acacia, la mangue et le chèvrefeuille.

Nous nous rappelons le temps où Henry Marionnet venait livrer lui-même ses touraines aux cavistes parisiens. Vigneron le jour, livreur au petit matin, il s'est imposé au fil des années, comme «Monsieur Touraine». Son gamay et, plus récemment, son sauvignon ont conquis des marchés jusque-là citadelles des beaujolais et sancerre. Par sa réussite personnelle, il a rendu service à une Touraine en mal d'identité.

«Après le phylloxéra, la Touraine s'est dévalorisée elle-même en plantant des cépages hybrides générateurs de vins enlevés en camions citernes pour quatre fois rien. J'ai voulu démontrer qu'on peut faire des vins de qualité à condition d'admettre qu'il existe deux Touraines. Celle du Loire-et-Cher, à laquelle j'appartiens, dont le climat continental convient au gamay et au sauvignon. Et celle de l'Indre-et-Loire, plus maritime, où réussissent le chenin et le cabernet franc».

Dans son pays, le renouveau a commencé au début des années 60 avec la Confrérie d'Oisly-et-Thésée. «Mon beau-père, maire d'Oisly, m'a montré la voie en me faisant découvrir leur 1964. J'ai compris qu'on pouvait, avec une vinification adaptée et des raisins très mûrs, produire un vin souple et fruité, sans nuance herbacée ou végétale». Le gamay de Touraine d'Henry Marionnet, comme son sauvignon, adopte bien ce style.

Alors que les trois quarts de son vignoble sont plantés en gamay, la demande, intérieure et étrangère, incite Henry Marionnet à se pencher sur

le sauvignon (dix hectares). «Un acheteur japonais m'a même dit: Quand nous pensons aux vins blancs, nous voyons les vins de Loire». Ainsi, fort de sa réputation et d'un marché en expansion, Marionnet s'est mis récemment à rechercher la meil-

leure expression possible du sauvignon.

A côté de sa cuvée classique (vive, fraîche, pas chère, à 23F), prendra place cette année une cuvée spéciale «M de Marionnet». Les deux hectares de sauvignon choisis pour cette expérience ont été effeuillés au mois de septembre pour favoriser la pénétration du soleil et donc la maturation des raisins, cueillis surmûris sous le soleil de l'arrière-saison 1988. Les baies atteintes de pourriture ont été éliminées pour éviter toute possibilité de contamination. Henry Marionnet n'a rentré que 27 hectolitres à l'hectare, la moitié d'une récolte normale.

Par une vinification très personnelle (pas de «malo», séjour pré-fermentaire en cuve pour faire baisser le taux d'acide malique, fermentation à 15° sans apport de levures...), Marionnet réussit à intensifier son sauvignon, lui donnant davantage de gras et de concentration, ainsi qu'une palette aromatique plus étendue, allant de l'acacia à la mangue et à la banane en passant par le chèvrefeuille. Ces mêmes arômes ressortent en rétro-olfaction après une finale très ferme, sans doute liée à son terrain silexo-argileux. ●

P. GASTAUD-GALLAGHER
ET M. PETIT-THOUARS

POUR ACHETER

Pour commander le sauvignon de Touraine «M de Marionnet» au prix de 37F départ la bouteille, par caisse de 12, écrivez de la part de Cuisine et Vins de France à Henry Marionnet, Domaine de la Charmoise, 41230 Soings. Tél.: 54.98.70.73.

