

Henry & Jean-sébastien Marionnet

A travers la presse...



Le cépage royal « Romorantin » revient à Chambord



L'histoire du cépage Romorantin va marquer un tournant historique le 12 juin, il va revenir à Chambord où François 1er l'avait fait planter à partir de ceps bourguignons.

Le directeur du Domaine de Chambord, Jean d'Haussonville, aidé de Pascal Thévard, Directeur des jardins du domaine, a décidé de replanter à l'intérieur du domaine des vignes du cépage Romorantin, et de vendre dès 2019 un prestigieux vin blanc "Château de Chambord".

Au delà d'une opération marketing, ce retour ressemble davantage à la sauvegarde d'un patrimoine historique, la sauvegarde

du cépage Romorantin, unique survivant de vignes authentiques non greffées.

Ce n'est pas un cépage ordinaire ce Romorantin là ! Pour une raison qui échappe aux spécialistes, il a traversé les siècles sans être tué par le redoutable Phylloxéra qui décima les vignes françaises en 1870.

Cépage de vin blanc, le Romorantin est toujours présent en Sologne où il est le cépage unique de l'appellation Cour-Cherveny. Mais les vignes que le domaine de Chambord veut planter seront des vignes historiques retrouvées dans une parcelle bicentenaire d'un viticulteur mondia-

lement connu Henry Marionnet de Soings-en-Sologne. Henry Marionnet explique : "ces vignes ont été plantées il y a 200 ans, à partir des sarments prélevés sur une des vignes plantées à la demande de François 1er, en quelques sortes, ces vignes sont les petites filles de celles de François 1er. Elles ont dans leurs gènes cette faculté de résister au Phylloxera, maladie de la vigne qui sévit toujours. Ce sont ces vignes qui produisent sur mon domaine de la Charmoise notre cuvée Provignage, sans ajout de soufre, le même vin que François 1er buvait."

Les vignes de Chambord seront

plantés sur 8 ha autour de la ferme de l'Ormetrou (qui deviendra une auberge de jeunesse) proche du mur d'enceinte et sur le haut d'un versant.

Un retour de vignes historiques, et une vinification exemplaire de pureté prônée par Henry Marionnet et soutenue par notre Ministre de l'Écologie Ségolène Royal.

Gageons que l'année 2019, anniversaire des 500 ans de la construction du château de Chambord, verra la naissance d'une grande cuvée, mondialement appréciée, la cuvée François 1er peut-être...

G.Br

Henry Marionnet, le vin pour passion

Henry Marionnet ne fait rien comme tout le monde ! D'une famille de viticulteurs installés de longue date à Soings, il a décidé depuis tout jeune de bousculer les habitudes de la profession, et surtout de retrouver le vin des origines, dans sa pureté initiale.

Aussi propose-t-il avec son fils Jean-Baptiste, plusieurs vins d'appellation Touraine produits sans traitements au soufre, et vinifiés par fermentation gazeuse à l'intérieur des grains, la gamme des "Première Vendange", allusion aux premiers temps de la vinification sans aucun produits chimiques.

Mais il est allé plus loin encore et a planté des vignes non greffées, défiant ainsi le redoutable Phylloxera, avec ses bouteilles "Vinifera" en Gamay ou côt. Le résultat de ces initiatives régale les amateurs qui retrouvent là des vins d'antan diablement bien troussés.

Évidemment toutes les vendanges se font à la main dans de petits paniers, et les grappes sont triées. Une recherche de l'excellence typique de la famille Marionnet.

Henry Marionnet rappelle avec malice que la région de l'Orléanais entre Tours et Orléans, était au temps de François 1er la première région productrice de vins fins consommés dans les cours royales avec le cépage Auvernat (pinot noir). Pour diversifier la production, François 1er a fait venir 80.000 plants de Bourgogne qui furent plantés près du domicile familial à Romorantin qui donna ainsi son nom au cépage, puis replantés ensuite autour de Chambord, domaine royal.

Ces vignes d'une durée de vie d'environ 150 ans, ont donné ensuite d'autres plants qui vécurent 150 ans puis furent transmis à la vigne d'Henry Marionnet vieille de 200 ans. (ndlr : faites le compte, c'est la troisième génération de ce Romorantin planté par François 1er il y a 500 ans)

Domaine de la Charmoise

41230 Soings-en-Sologne - Tel : 02.54.98.70.73