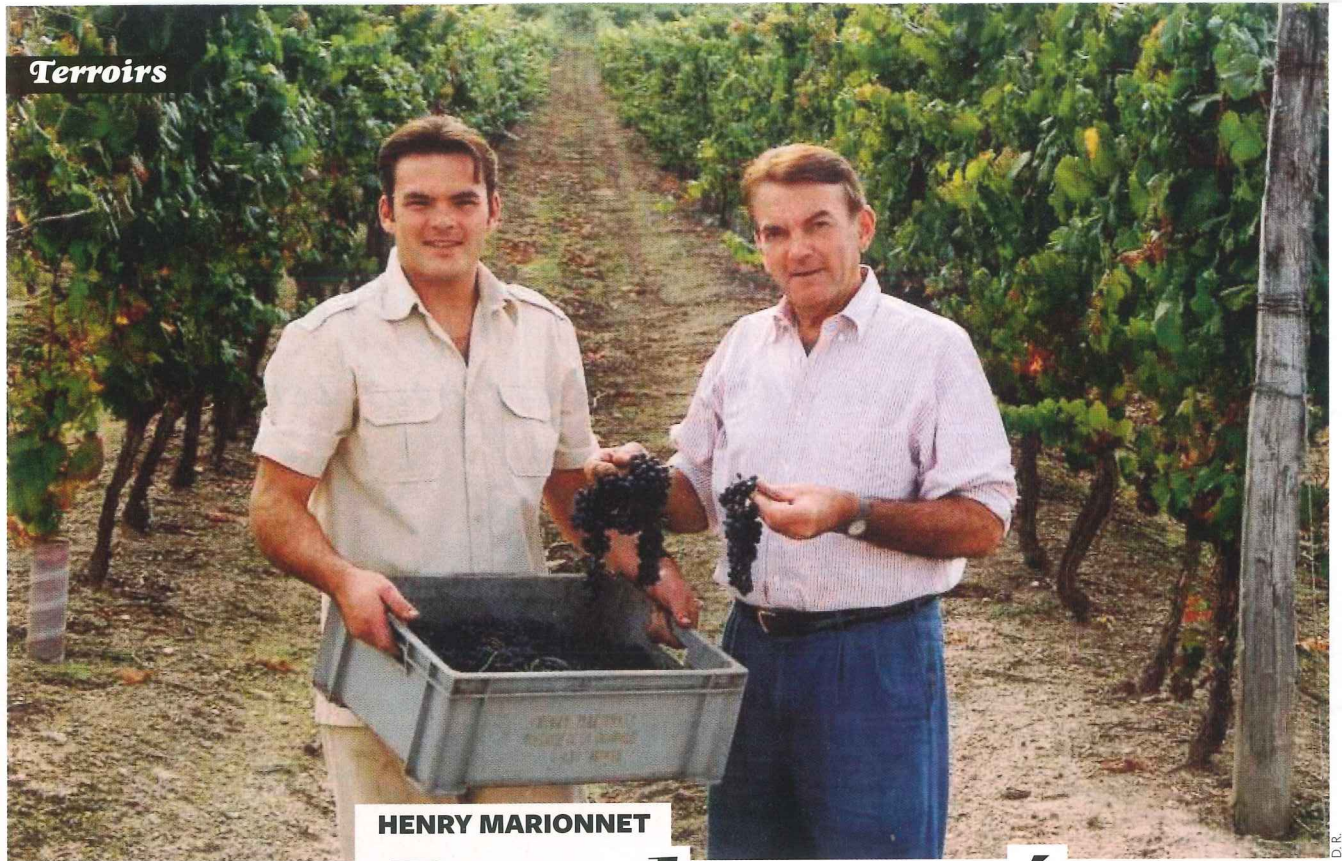


Henry & Jean-sébastien Marionnet

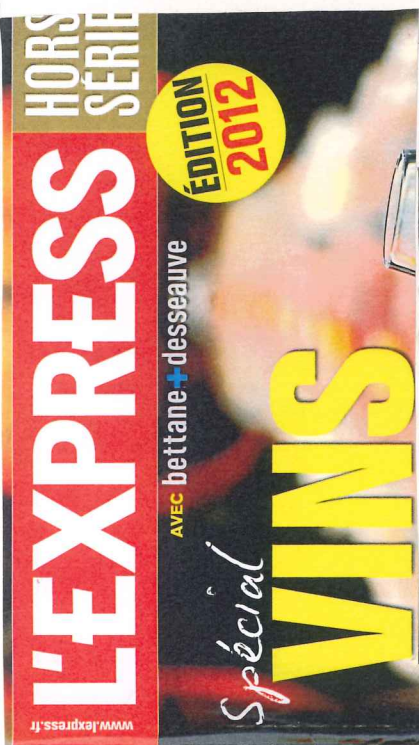
A travers la presse...





HENRY MARIONNET

Royales cuvées



Hors-série n° 6 - juin-juillet 2012

**« Mon rouge
dessaoule et mon
blanc donne de
l'agrément ! »**

Pape du gamay de Touraine, lord du provignage et excellence du sauvignon, Henry Marionnet est devenu l'un des garants de l'entente cordiale et ses vins sont appréciés à leur juste saveur par la reine Elisabeth II d'Angleterre. Depuis le début des années 1990, sa majesté goûte volontiers le M, un blanc à la maturité épaulée, et le Provignage, découvert lors d'un dîner à l'Hôtel Matignon : ce blanc d'exception, issu du cépage romorantin, est produit à partir de la plus vieille vigne française préphyloxérique. Tout aussi « queenesque », la Pucelle de Romorantin 2010, nouvelle cuvée totalement vierge de plant américain, séduit par ses notes de fruits jaunes et de fumé, avec des touches salines. Sir Henry n'est pas en reste avec ses rouges gourmands et raffinés. Auréolé de sa distinction d'académicien du vin, l'immortel de la treille porte beau dans ses costumes taillés sur mesure. Dans le prêt à goûter ligérien, il impose une fraîcheur de fruit unique : *« Je fais des vins que j'aime boire, dans un style porté sur une aromatique qui varie entre la cerise noire, la fraise des bois, la mûre, la myrtille, le cassis, avec une touche légèrement poivrée. J'en ai toujours plusieurs flacons dans le coffre de ma voiture, au cas où. »* Henry Marionnet possède le sens de la formule qu'il faut savoir dé-

crypter. S'il vous confie que l'on ne boit pas plus qu'en pleine Beauce, il faut donner du magnum.

Cette générosité sous toutes ses formes, on la retrouve dans ses crus. Le gamay de Bouze est charnu et enveloppant, avec une attaque franche et goûteuse. Le Première Vendange se pare toujours d'un velouté cerise. Le Vinifera offre une pureté exceptionnelle et un raffinement de texture bien calibré. Le côté est le plus sensuel de Loire, avec des accents pulpeux irrésistibles. Toutes ces cuvées évoluent parfaitement dans le temps. On reste admiratif des vins de domaine que l'on boit le col ouvert. *« Avec de tels vins, on n'est pas coincé du coude »*, explique celui que ses amis ont rebaptisé « Toutangamay ».

Henri Marionnet peut être fier de son fils Jean-Sébastien, qui est revenu vivre et travailler dans le vignoble familial, en 2000. Il suit en tout point la dynamique tracée par son père en apportant aux profils des vins encore plus de précision. Pour mieux s'enraciner, il vient de faire construire sa maison sur les terres de <l'exploitation, et porte haut le tanin familial aux quatre coins de la planète vin, n'oubliant jamais la formule de son père : *« Mon rouge dessaoule et mon blanc donne de l'agrément ! »* ■

D. H.