

# Henry & Jean-sébastien Marionnet

*A travers la presse...*



# Le nouvel Observateur

Du 5 au 11 septembre 2013

## LE DYNAMISME DE LA LOIRE

Muscadet, fiefs vendéens, saumur-champigny, touraine, anjou-village, chinon, bourgueil, cheverny, sancerre... Et si la Loire était la plus belle conquête de la vigne? Le jardin de la France est la région viticole la plus dynamique de ces dix dernières années. Les prix y restent encore raisonnables

et la qualité des vins ne cesse d'y progresser. N'hésitez pas à explorer les rayons de vos magasins, vous y trouverez des cabernets francs élégants et gourmands, des sauvignons d'une grande profondeur, des gamays croquants, des melons vifs et acérés et des chenins de grande tenue.



**Première Vendange, Henry Marionnet**  
Touraine-gamay

| Enseigne     | Nom / Appellation   | Millésime / Couleur | Commentaire   | Prix    |
|--------------|---|---------------------|---|---------|
| Auchan       | Domaine du Landreau Village, Haute Expression ♥<br>Muscadet-sèvre-et-main | 2011 blanc          | Un élevage de sept mois en barrique confère à ce muscadet une minéralité et une complexité remarquables. Preuve que le melon donne de gands vins.       | 4,50 €  |
|              | Domaine Amirault Grosbois, Le Clos ♥<br>Saint-nicolas-de-bourgueil        | 2011 rouge          | Le cabernet-franc au meilleur de sa forme avec cette cuvée intense, au fruité gourmand (fruits rouges et épices) et à la texture soyeuse. Un régal.     | 7,50 €  |
| Carrefour    | Vigne des Loups, domaine Les Borderies du Lay ♥<br>Fiefs-vendéens mareuil | 2012 rouge          | Un formidable vin de Jérémie Mourat, un régal de petits fruits rouges. Bouche sur le croquant du fruit, finale d'une grande finesse. A boire frais.     | 4,90 €  |
|              | Terroir des Silices, domaine de la Charmoise - Touraine-gamay             | 2012 rouge          | Les Marionnet sont les rois du gamay de Touraine. La preuve avec cette cuvée aux arômes explosifs de fruits (fraise, mûre, cerise). Servir frais.       | 5,90 €  |
| E. Leclerc   | La Grande Réserve, domaine Gadais<br>Muscadet-sèvre-et-main               | 2012 blanc          | Un muscadet au délicieux perlant, net et claquant, légèrement salin. Pour accompagner les fruits de mer sans faire tourner la tête.                     | 3,55 €  |
| Magasins U   | Collection du Coing<br>Muscadet-sèvre-et-main sur lie                     | 2009 blanc          | Ce muscadet de la maison Günther-Chéreau, épanoui après un léger passage en fût, offre une belle complexité sur une trame minérale.                     | 6,90 €  |
| Casino       | Petra Alba, domaine de Bablut<br>Anjou-villages-brissac                   | 2011 rouge          | Un cabernet issu de terroirs calcaires de l'Anjou blanche. Arômes de fruits mûrs d'une grande profondeur, bouche dense. A boire dans trois ou cinq ans. | 10,90 € |
| Monoprix     | Première Vendange, Henry Marionnet ♥<br>Touraine-gamay                    | 2012 rouge          | Une fois que vous l'aurez goûtée, vous ne pourrez plus vous passer de cette cuvée croquante, gouleyante de petits fruits. Une friandise.                | 8,60 €  |
|              | La Moussière, domaine Alphonse Mellot<br>Sancerre                         | 2012 blanc          | Valeur sûre de l'appellation. D'une grande pureté aromatique, ce vin est à laisser vieillir pour en apprécier l'allonge et la minéralité.               | 16,90 € |
|              | Domaine Alphonse Mellot Les Pénitents ♥,<br>IGP Côtes-de-la-charité       | 2011 rouge          | Un pinot noir à la robe limpide et à la bouche juteuse, ample et fraîche, où l'on retrouve la poignée de fruits rouges détectée au nez. Un pur délice.  | 13,95 € |
| Inter-marché | Clos de la Folie, Château de Parnay<br>Saumur-champigny                   | 2012 rouge          | Ce n'est pas un monstre de puissance, mais un vin savoureux à la fraîcheur fruitée et aux tanins un peu fermes. A boire dans trois ans.                 | 6,50 €  |

Le Nouvel Observateur 5 SEPTEMBRE 2013 - N° 2548

PTES D'AVIGNON, LE CHATEAU NOËL SAINT-LAURENT, À L'ARCHITECTURE BIOMIMÉTIQUE.

## NOTRE SÉLECTION

### Domaine de Pellehaut Cuvée Les Marcottes 2011 Côtes de Gascogne

Elevé 18 mois en fûts de chêne, cet assemblage très équilibré de cépages locaux (tannat, merlot et un peu de cabernet-sauvignon) s'accordera parfaitement à une gastronomie locale qui saura lui tenir tête : cassoulet, confit, garbure, charcuterie.

bouche, il sera le partenaire privilégié du gros gibier (sanglier, cerf) mais aussi des daubes et des potées.

([www.tardieu-laurent.fr](http://www.tardieu-laurent.fr)).

Prix : 8,50 €.

### Château Noël Saint-Laurent 2009 AOC Côtes du Rhône

Tout proche d'Avignon, ce domaine de 40 ha produit dans les

## VALLÉE DE LA LOIRE

### Henry Marionnet Domaine de la Charmoise 2012

Ce 100 % gamay a fait la réputation du domaine et continue de charmer tous les amateurs de simplicité : beaucoup de fruit, beaucoup de fraîcheur, mais surtout un équilibre rigoureusement précis qu'on retrouve au rendez-vous millésime après millésime. De l'entrée (charcuteries) jusqu'au fromage (saint-nectaire), il enchante tout le repas.

([www.henry-marionnet.com](http://www.henry-marionnet.com)).

LE FIGARO  
MAGAZINE

Vendredi 25 et samedi 26 octobre 2013