

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 ♥ 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 ♥ 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 ♥ 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 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 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 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 ♥ 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 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 ♥, 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 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).

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).

LE FIGARO
MAGAZINE

Vendredi 25 et samedi 26 octobre 2013