

Henry & Jean-sébastien Marionnet

A travers la presse...



Dans le domaine de Chambord, la vigne est de retour. Mais il faudra attendre 2019 pour goûter les premières bouteilles d'un vin blanc issu du cépage romorantin, au cœur d'un vignoble de douze hectares menés en agriculture biologique.

LA RENAISSANCE DU VIN DE FRANÇOIS 1^{ER}

La renaissance du vin de Chambord pour le 500^e anniversaire de l'édification du célèbre château, tel que le voulut le roi qui introduisit ce cépage blanc dans le val de Loire en 1519, est le fruit de la rencontre entre Jean d'Haussonville, directeur général du domaine national de Chambord, et Henri et Jean-Sébastien Marionnet. Les propriétaires du domaine de la Charmoise possèdent en effet une parcelle de 36 ares de romorantin pré-phylloxérique, dont 75 % de pieds francs d'avant 1850, miraculeusement épargnés par le phylloxéra quelques années plus tard. Ces vieux ceps ont permis de faire une sélection massale et d'obtenir par bouturage une nouvelle vigne et sa cuvée. C'est par ce même procédé que deux hectares de romorantin pré-phylloxérique viennent d'être plantés à Chambord.

En lisière du domaine, la ferme de l'Ormetrou, choisie pour accueillir la vigne, offre l'avantage d'avoir un passé viticole depuis le XVIII^e siècle au moins. L'objectif est d'atteindre 50 à 60 000 bouteilles de romorantin en 2019 (première récolte). En plus du romorantin pré-phylloxérique et du pinot noir, cépage également cultivé ici autrefois, du romorantin franc de pied, du romorantin greffé et du gamay sont prévus pour 2016. Le romorantin entre dans le cadre de l'AOC cour-cheverny. Ce



De gauche à droite, Jean d'Haussonville, directeur général du domaine national de Chambord, Henry Marionnet, Guillaume Garot, président du domaine et Jean-Sébastien Marionnet.



Les parcelles choisies par Henry Marionnet et son fils en cours de plantation. Le programme court jusqu'en 2016.

Henry Marionnet, le paysan de Sologne, ressuscite le vignoble de Chambord.

vignoble sera conduit en agriculture biologique, un défi pour les Marionnet qui conseilleront la vinification, le climat humide de la région étant propice aux maladies.

En juin 2016, les vignes de Chambord seront accessibles au public qui pourra même participer aux premières vendanges. Dès aujourd'hui, les particuliers peuvent parrainer un pied de vigne qui portera leur nom. Les recettes permettront d'entretenir les trente kilomètres du mur d'enceinte qui protégera la vigne des animaux sur deux côtés, une clôture haute fermant les deux autres, protection de la biodiversité oblige. ■ J.D.