

# Henry & Jean-sébastien Marionnet

*A travers la presse...*



CUISINE ET  
VINS DE FRANCE  
MAI 93

Spécial vins : notre trouvaille

# LE VIN AU QUOTIDIEN

Pas de chimie, pas de sucre : la pureté même. Du jus de raisin fermenté, et rien d'autre. Impossible ? Non, avec "Première vendange", Henry Marionnet a réussi.

La définition légale du vin est une boisson qui "provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais" (loi du 14 août 1889, article 1).

On ne parle ni de sucre de canne ni de betterave, encore moins d'additifs chimiques comme l'anhydride sulfureux ou l'acide tartrique. Toutes ces substances peuvent être rajoutées légalement au vin, mais effectivement que reste-t-il du mot "exclusivement" cité dans la définition de la loi ?

Henry Marionnet, vigneron en Aoc Touraine, à Soings-en-Sologne, a réussi à remplir cette définition à la lettre pour la seconde fois (après l'avoir fait déjà en 90). Comment procède-t-il ?

Il s'agit d'abord de raisins du cépage gamay vendangés et triés à la main dans de petits paniers, surtout par des femmes qui, d'après Marionnet, font un travail plus soigné que les hommes. Le tri élimine les grains endommagés ou pourris. Le contenu des paniers est versé dans des cuves en inox remplies de gaz carbonique, pour effectuer une "macération carbonique", à l'abri de l'air. La fermentation "intracellulaire" se passe à l'intérieur des grains de raisin pendant une semaine transformant le jus de raisin en vin.

La maturité ayant créé suffisamment de glucose (sucre naturel) dans les raisins, Henry Marionnet ne rajoute pas de saccharose (sucre de betterave ou de canne) pour hausser le degré du vin. Et il peut éviter l'usage d'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>), bactéricide et stabilisant, en

gardant le vin sous azote, gaz inerte, à l'abri de l'air qui favorise le développement des bactéries.

Sans SO<sub>2</sub>, qui décolore le vin, la "Première vendange" a plus de couleur que ses cuvées traditionnelles mais aussi des arômes plus purs et plus complexes. D'une robe grenat rubis profond et violacé de jeunesse, il affiche des arômes de framboise, myrtille, chocolat noir, violette et pain d'épices. En bouche, il est net et frais, au fruité très pur, équilibré avec un corps léger sur une structure solide, avec une bonne longueur de goût.

Et aujourd'hui, avec un recul de deux ans, on sait que ce type de vin peut se garder au moins 15 mois, c'est à dire qu'il peut être bu dans l'année. C'est généralement ce qu'on demande à un gamay de Touraine traditionnel. Henry Marionnet veut essayer d'introduire ce vin sur le marché américain sans la mention jusqu'ici obligatoire signalant que le vin contient du SO<sub>2</sub> ("contains sulfites"). Il se délecte d'avance des réactions des Américains au "Natural French Wine" qui aura déjoué les règlements mis en place par la puissante "Food and Drugs Administration" pour empêcher, ou du moins freiner la consommation du vin, élément essentiel de la culture et de la civilisation occidentales.

Par Jon Winroth

## Comment le boire ?

"Première vendange" doit être servi un peu frais mais pas froid, environ 12 à 13° et consommé dans les 15 mois. Il accompagnera : charcuteries de toutes sortes, surtout rillons de Touraine, volailles, viandes blanches ou rouges, grillées ou rôties. Il ira aussi sur rougets, barbets ou langoustines grillées.



### POUR L'ACHETER

Le prix Cuisine et Vins de France est de 44 F la bouteille, soit 528 F TTC, franco par 12. Adressez votre chèque de la part de Cuisine et Vins de France à Henry Marionnet, Domaine de la Charmoise, 41230 Soings-en-Sologne. Tél. 54 98 70 73.

PHOTO LAURENT PARRAUT