



## CUISINER N°72 AVRIL 1999

### La sélection de Philippe Faure-Brac

Henry Marionnet est un vigneron de Touraine habitué des hit-parades avec son gamay primeur. Il signe là une cuvée en tous points originale. *Vinifera, de vitis vinifera*, c'est-à-dire de la famille des vignes capables de produire des raisins de cuve de qualité, est un nom accrocheur. En effet, quel est l'amateur, du plus simple au plus averti, qui n'a pas rêvé une fois de goûter un vin de l'époque pré-phyllloxérique, avant que le phylloxéra décime les vignobles européens. Néanmoins, rien n'empêche de planter des vignes non greffées. C'est ce qu'a choisi de faire ce vigneron avec cette cuvée issue de gamay non greffé. On retrouve donc dans ce vin les saveurs oubliées de ce que l'on appelle aujourd'hui les « vignes franches » (qui n'ont pas de porte-greffes). Ce millésime 1998 se présente avec une robe rouge pourprée, aux reflets carmin, avec une belle brillance et une texture déjà assez dense. Le nez est marqué par une concentration de fruits frais, mais aussi de noyaux de fruits, de cerises, d'abricot. L'attaque est franche, ronde, généreuse et dense, tout en étant équilibrée. Le corps est généreux, avec une bonne longueur en bouche, sans agression. On découvre au détour du palais des arômes de raisins frais, de framboises, un peu de fraises. Si ce vin procure du plaisir tout de suite, il va se bonifier encore pendant 2 à 3 ans, et pourra être apprécié pendant encore les trois années suivantes. Ce *Vinifera* est le vin de toutes les situations. À l'évolution, privilégier plutôt les volailles, les viandes grillées, voire les fromages, mais pas trop forts.