



ELLE JUILLET 1985

Ma bouteille de la semaine par Jon Winroth

LE GAMAY DE TOURAINE

Le bon roi Henri a conquis Paris avec une messe catholique. De nos jours Henry Marionnet en a fait autant avec son gamay de Touraine. C'est plus qu'une boutade. Le « roi du gamay » a pris Paris d'assaut, installant son vin partout, dans les caves, brasseries, restaurants et bistrot à vin. Il arrive même que l'on entende des clients de ces établissements commander un « Marionnet » plutôt qu'un gamay de Touraine tellement son nom est devenu synonyme de ce vin.

Il faut dire qu'il a braqué le gros de son effort commercial sur la capitale, ce qui ne l'empêche pas d'exporter aux États-Unis, en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Suisse et en Allemagne. Si son vin a un tel succès, il y a une bonne raison à cela. **Fruité, gouleyant** et léger, il ne dépasse jamais 11⁰⁵ en alcool. Marionnet lui-même l'appelle le « dessoûlant », parce qu'il rafraîchit après d'autres vins, dont la plupart, même ceux dits « légers », franchissent allègrement les 12⁰⁵. Rouge cerise aux reflets bleuâtres, il est très aromatique. Il sent bon les fruits rouges : framboises et cerises, le bonbon anglais et le pain grillé. Frais et vif en bouche, il est tout en dentelle, mais ne manque nullement d'équilibre ni de persistance. C'est le rouge parfait pour l'été, à boire jeune et frais (12⁰) sur pratiquement tout : des fruits de mer et poissons aux viandes rouges grillées et fromages de chèvre, en passant par les salades composées, les volailles et les viandes blanches.