

Henry Marionnet Domaine de la Charmoise

UNE DISTINCTION BIEN MERITEE

Henry Marionnet traque les idées reçues, débusque les cépages disparus et réinvente les vins les plus inattendus. L'Académie Internationale du vin vient de le coopter

Physiquement, il paraît vingt ans de moins que son âge. Intellectuellement, sa curiosité est plus fraîche que celle d'un jeune lauréat de l'ENA. Techniquement, il n'a jamais cessé de remettre en cause les certitudes pour mieux réinventer les méthodes : la plantation sur film plastique qui réduit les soins aux jeunes plants, c'est lui. La fermentation intracellulaire sous CO² qui autorise des vinifications sans ajout de soufre ni de levures, c'est encore lui. Et le gamay de Touraine qui depuis plus de trente ans ravit les papilles les plus éclairées, c'est toujours lui « *Mon père, pourtant vigneron, s'était toujours refusé à ce que j'entreprenne des études d'œnologie, raconte Henry Marionnet. Quand j'ai repris ses 23 hectares, en 1969, le vignoble était un peu à l'abandon, la cave complètement désuète, et je n'avais aucune formation. Mais je ressentais une envie folle de mettre au point de nouvelles méthodes.* »

Pendant dix ans, il replante. Du gamay et du sauvignon. Mais faire du bon vin ne suffit pas, il faut aussi le faire savoir. Notre vigneron prend donc chaque semaine la route de la capitale, fait le siège des sommeliers, s'incruste chez Jean-Baptiste Chaudet, le caviste de la Montagne-Sainte-Geneviève, enchante Henri Gault et Christian Millau. « *A cette époque, le beaujolais était roi, mais mon vin était à la fois plus léger et plus exubérant.* » Une anecdote : « *Au milieu des années 80, je reçus tout à coup des commandes urgentes de Guy Savoy, Michel Rostang et Alain Dutournier, Robert Hossein, épicurien déclaré mais toujours soucieux de sa santé, avait été conquis par le caractère naturel et salubre de mon vin. Et avait menacé tous ces grands chefs de ne plus jamais remettre les pieds chez eux si, à son prochain passage, il n'y trouvait pas du gamay de Marionnet.* »

Il aurait pu se contenter de ce succès. Le bonhomme est d'une autre trempe : « *J'avais repéré une vigne de sauvignon qui me donnait toujours de grandes émotions. Grâce à de petits rendements et une cueillette tardive, j'obtins des raisins tout à fait fabuleux.* » Ainsi naîtra M de Marionnet, dont le millésime 1989 sera sacré « *Meilleur sauvignon du monde* ». Viendra ensuite Première Vendange (1990), « *un vin élaboré à partir du cépage gamay sans aucun apport de produit œnologique ni chaptalisation* ». Puis Vinifera, un hectare de gamay non greffé, donc vulnérable face au phylloxéra (toujours bien vivace aujourd'hui) : « *Le vin est plus gras, plus long en bouche, avec une complexité et un équilibre dignes d'un grand cru. Du coup, explique-t-il, j'ai planté de la sorte quatre nouveaux hectares en 2000 (sauvignon, côt et gamay), mais je n'irai pas au-delà, le risque est trop grand.* » Et encore Cépages Oubliés, vin né d'une vigne voisine plantée en gamay de Bouze, variété à jus rouge aujourd'hui à peu près disparue. Il donne un vin d'une rusticité certaine, mais la matière, la densité et même la couleur sont impressionnantes de profondeur. Tous ces vins-là, on les retrouve désormais sur les cartes de Laurent, du Crillon ou du Ritz.

Mais la plus belle aventure d'Henry Marionnet lui fut offerte sur un plateau, à trois pas de chez lui. « *Début 1999, un voisin désireux de prendre sa retraite vint me proposer sa vigne: moins d'un hectare de cépage blanc romorantin, planté sans doute vers 1855. Les analyses opérées par le Pr Boubals, de l'université de Montpellier, ont permis de conforter les premières hypothèses: cette vigne a été plantée bien avant l'invasion du phylloxéra, en 1872, et ses pieds (75 % sont d'origine) sont bien les plus anciens de France aujourd'hui.* » Le vin lui-même ne ressemble à aucun autre : très minéral, des fruits à chair blanche, un peu de noisette, de miel, de fleurs blanches. Baptisé Provignage, il a été servi à la reine Elisabeth II d'Angleterre, lors d'un dîner officiel à l'Elysée, en 2004.

Depuis le millésime 2000, Jean-Sébastien Marionnet, riche d'expériences viticoles nombreuses et variées (Loire, Bourgogne, Californie, Australie), est revenu au domaine de la Charmoise pour prêter main-forte à son père. Qui, l'année dernière, a été coopté par l'Académie internationale du vin. Une reconnaissance planétaire qui consacre le vigneron le plus iconoclaste du monde