

BOUTEILLE DE LA SEMAINE

La Première Vendange 2008 : le vin étonnant d'Henry MARIONNET

Pendant les deux ultimes décennies du siècle dernier (le XXe, donc) l'œnologie a fait sans aucun doute plus de progrès qu'elle n'en avait connu depuis Noé. Progrès technologiques, mais surtout progrès des connaissances permettant aux vignerons de perfectionner un savoir-faire souvent empirique. Ainsi Henry Marionnet s'est-il lancé un défi en Touraine : à partir de vignes de gamay d'une quarantaine d'années, élaborer une cuvée parfaitement pure, sans aucun apport extérieur, sans levures pour contrôler la fermentation, sans soufre pour stabiliser le vin, sans collage pour le clarifier. C'est véritablement du travail sans filet, avec un risque bien réel de contamination bactérienne capable de faire virer toute la cuve en piquette en l'espace de quelques heures à peine. Le résultat est impressionnant un gamay qui ne ressemble à aucun autre, avec une couleur très soutenue, au nez, des arômes de fruits noirs (cerise, mûre), en bouche, un bel équilibre entre fruité et fraîcheur, mais surtout une étonnante complexité qu'on n'attend ni de ce cépage ni de cette région. Bien sûr, il ne s'agit pas d'un vin de garde : mieux vaudra le boire dans l'année, plutôt frais (12°C), comme on faisait d'ailleurs autrefois quand la chimie babillait encore. Le profane se réglera. Et le connaisseur s'enthousiasmera.

ALAIN SARRAUTE

Henry Marionnet a inventé un vin original, étonnant, agréable. On se régale...