



LE FIGARO MAI 2003

TOURAINES Le maître de la Charmoise possède la plus vieille vigne de France

Henry Marionnet : déguster le passé

Généralement, lorsqu'un viticulteur vous fait visiter son domaine, il commence par montrer fièrement son pressoir pneumatique, ses cuves thermo-régulées et ses barriques de bois neuf. Avec Henry Marionnet, on ne voit que la vigne mais on la visite parcelle après parcelle, presque cep par cep. Détail sans doute, mais bien révélateur d'une conviction ancrée au plus profond du bonhomme : c'est l'alliance du ciel et de la terre qui fait le vin, toute la technologie n'est là que pour aider à l'accouchement. Quant aux fûts de chêne, autant vanter Katmadou à une nurse anglaise. On pourra toujours se gausser mais avec son gamay de Touraine du Domaine de la Charmoise, Henry Marionnet est devenu en quelques années l'une des locomotives de l'appellation, expédiant partout en Europe des vins légers et fruités qui ravissent le palais sans troubler les esprits. « *Je fais les vins que j'ai envie de boire* », dit-il volontiers. Grand défenseur des traditions et du savoir-faire ancestral, il s'est désormais mis en tête de faire revivre des cépages « francs de pied », c'est-à-dire non greffés. Comme avant le phylloxéra. La démarche de notre tourangeau (qui a tenté l'expérience sur le gamay, le sauvignon, le chenin et le côt, jusqu'à créer la gamme Vinifera) permet aujourd'hui d'être catégorique : les différences sont évidentes, et peut-être plus encore sur les blancs (qui gardent alors un peu de sucres résiduels) que sur les rouges. Ainsi côte à côte, le sauvignon classique et le non-greffé, tous deux millésimés 2002, paraissent issus de deux cépages différents : le premier est floral, tout en fruit et en fraîcheur, déjà abouti ; le second est au contraire minéral, complexe, comme chargé de promesses encore à venir. Les autres cépages confirmeront chacun à leur tour, notamment le côt aux tanins étonnamment fondus et à la matière dense, à la couleur exceptionnellement sombre. A priori, il s'agit là de vins à attendre, mais il faudra voir cela à l'expérience. En 1998, le hasard va lui permettre d'acquérir la plus ancienne vigne de France. A la dégustation, la cuvée Provignage (c'est son nom) est aussi exceptionnelle : la vendange 2002 conserve encore un peu de sucres résiduels (environ 4 g/l), tandis qu'ils sont déjà fondus dans celle de 2000 ; sur la première, très claire et très limpide un nez un peu bonbon, un peu poudré ; sur la seconde, des arômes de silex, de pierre à fusil, des notes de noisette, et puis une bouche étonnamment complexe, sans aucune trace de fatigue. Évidemment, la production est trop faible pour être régulièrement commercialisée. Mais Henry Marionnet est plus généreux des vigneron, alors quand il est convaincu de croiser un passionné...