



## LE FIGARO MAGAZINE JUIN 2003

### **Domaine de la Charmoise Rosé 2002 Touraine Henry Marionnet**

Certes, ce vin n'est pas une découverte mais le rosé d'Henry Marionnet reste l'une des grandes valeurs sûres. Cette année encore, il a su extraire tous les fruits du gamay en préservant une belle élégance.

## 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...

## LA REVUE DU VIN DE FRANCE MAI 2003

### ENTRETIEN HENRY MARIONNET

**« Je crois en l'élégance des vins de la Loire »**

Défenseur des cépages tourangeaux, Henry Marionnet définit le style des vins de Loire et évoque sa passion pour les vignes pré-phylloxériques. Propos recueillis par Olivier Poels

**La Revue du vin de France : Nous accompagnons cet entretien d'une bouteille de Provignage blanc 2002. Ce vin représente beaucoup pour vous.**

Henry Marionnet : Oui, c'est le vin qui m'a procuré le plus d'émotions dans ma vie. Il est issu d'une vigne de Romorantin achetée à un vigneron local. Âgée de plus de 150 ans, elle a été plantée en 1850. Cette parcelle de 36 ares est donc préphylloxérique (ndlr : le phylloxéra apparaît en France vers 1870) et ses vignes sont franches de pied, c'est-à-dire sans porte-greffe. Elle est incroyable. D'abord, parce qu'elle est merveilleusement belle, avec ses ceps centenaires torturés par le temps ; parce qu'elle représente une énigme, car on ne s'explique pas comment elle a échappé au phylloxéra.

**LA RVF : Très saine, cette vigne produit encore du raisin.**

H. M.: Cela paraît incroyable, en effet, mais c'est pourtant le cas. Ses rendements sont même excellents, à tel point qu'il a fallu procéder cette année à une vendange en vert au mois de juillet. Qui plus est, elle est en très bonne santé et résiste aux maladies actuelles, alors que d'autres plus jeunes sont atteintes.

**LA RVF : Produit dès 1998, Provignage est, en France, l'un des rares vins pré-phylloxériques. Est-il à part ?**

H. M.: Pour moi, ce fut une révélation. Je connaissais déjà bien le romorantin, descendant direct du pinot noir et dont le berceau se situe dans la région. Il produit des vins assez complexes, avec une forte acidité, un peu dans l'esprit du chenin, mais je n'avais jamais goûté une telle expression de ce cépage. Cette cuvée révèle un vin d'une finesse et d'une élégance bien supérieures à tout ce que je connaissais. Elle bouscule nos repères et confirme ce que je pensais depuis longtemps des vignes non greffées. Une réserve cependant : il est difficile de savoir si toutes ces qualités sont à mettre sur le compte de l'absence de porte-greffe (les porte-greffés d'origine américaine ont été introduits en France après le phylloxéra) ou de l'âge des vignes. Pour ce vin, je n'ai pas de point de comparaison.

**LA RVF : Cela dit, vous connaissez bien les vignes non greffées pour en avoir planté plusieurs hectares.**

H.M.: L'aventure a débuté en 1991. Cette année-là, j'ai planté un hectare de gamay avec pour but de me rapprocher le plus possible de la pureté du terroir. J'avais déjà entrepris des démarches en matière de vinification, en supprimant, par exemple, le soufre ou en refusant l'utilisation des levures exogènes. Le fait de planter des vignes franches de pied représentait une étape supplémentaire : supprimer le porte-greffe, qui agit tel un filtre entre le terroir et le vin, pour retrouver le vrai goût du vin.

**LA RVF : Plus récemment, vous avez élargi votre éventail de cépages.**

H.M.: Oui, je produis à ce jour six cépages sur 5 hectares : gamay, côt, cabernet, chenin, sauvignon et romorantin. Les vignes de côt, de chenin, de cabernet et de sauvignon produiront leur premier vin cette année.

**LA RVF : C'est dire que vous avez été convaincu par l'expérience du gamay.**

H. M.: Dès la première cuvée de gamay en 1973, ce fut la révélation. Le résultat a dépassé toutes mes espérances.