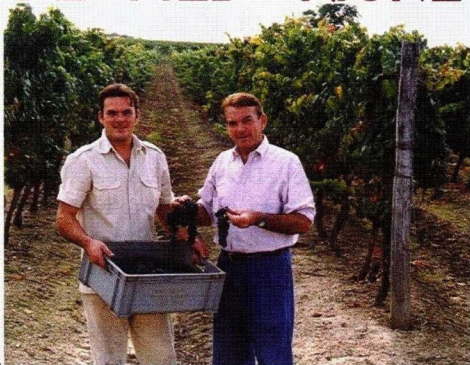




DOMAINE DE LA CHARMOISE

LES GAMAY ET SAUVIGNON D'HENRY MARIONNET : FRANCS DE PIED, RICHES ET AROMATIQUES



pl. Le Meur

A Soings, entre Blois et Romorantin, le domaine de la Charmoise élève des vins blancs et rouges sans fûts de chêne en privilégiant la pureté aromatique. Avec ses ceps non-greffés, Henry Marionnet veut rappeler les sensations gustatives d'avant le phylloxera.

Trois générations se sont succédé au domaine, qui est actuellement dirigé par Henry Marionnet, 68 ans, et son fils, Jean-Sébastien, 32 ans. « La Charmoise a débuté en 1921 quand mon grand-père l'a plantée en cépages hybrides », explique Jean-Sébastien. « En 1968, mon père les a remplacés par du gamay et du sauvignon ».

« Nous occupons 60 ha en bordure des faluns du Blésois, des sols d'origine marine, principalement en argile et silex, et en sables sur argile. Nous sommes sur une butte d'argile située sur une mer de sable. Le sable apporte plus de finesse que l'argile et le silex ».

Priorité est donnée à l'approche manuelle. « Nous n'avons pas de tables au chai : le tri est réalisé à la récolte. Les grappes sont transportées dans des paniers de 15 kg qui sont vidés un par un dans les cuves en inox. Nous ne pratiquons ni dégrappage ni foulage. Les grappes sont mises directement sous gaz carbonique ». C'est la macération pelliculaire : le sucre se transforme en alcool directement dans chaque baie. « Les échanges sont plus importants qu'en macération classique ».

MACÉRATION CONTRÔLÉE

Pour le rouge, le processus dure 6 à 7 jours à une température contrôlée de 30°. « Après pressage, les deux jus sont assemblés. Ici, c'est le jus de presse qui est le meilleur, le plus coloré, avec une explosion d'arômes, du fruit, de l'harmonie ».

Pour le blanc, trois techniques sont utilisées : la classique avec pressage et fermentation, la macération pelliculaire courte, et, pour les années trop acides, la macération pelliculaire sous gaz pendant trois jours. Cette dernière dégrade l'acidité totale et en particulier l'acide malique. Les cuvées classiques assemblent les trois types de vinification.

Ces cuvées classées en AOC Touraine constituent la production de base du domaine avec des caractères qui les distinguent nettement des canons de l'appellation.

SANS PORTE-GREFFE

Les Marionnet innovent encore en entretenant 10 % de leurs surfaces en ceps non-greffés, dits « francs de pied ». « Nous avons commencé en 1992 en plantant du gamay, du côté du sauvignon, pour voir si le goût du vin changeait, sans être certains



du résultat ».

Expérience concluante pour ces cuvées « Vinifera ». « Nous avons davantage de matière, de gras, d'amplitude, de race, et, pour les rouges, plus de couleur. En fait, le greffage fait perdre la droiture du vin ». S'y est ajoutée une parcelle (rachetée) de 25 ares de chenin non-greffé qui donne un vin sec et minéral.

Le maintien de ces vignes ressemble à un miracle. « D'autres ont essayé comme nous et tous ont eu le phylloxera. Nous sommes donc les seuls dans cette expérience en France et nous vivons dans un risque permanent ».

« Nous pouvons ainsi retrouver l'expression réelle du vin telle qu'elle pouvait être avant que cet insecte ravage tout le vignoble français entre 1872 et 1900 ». Vrai, mais ces qualités reposent aussi sur les connaissances et la rigueur technique d'aujourd'hui.

Jacques LE MEUR