



LE FIGARO MAGAZINE 13 SEPTEMBRE 2008

La vieille vigne miraculeuse

En tentant de retrouver les vins d'antan, le Tourangeau Henry Marionnet fait renaître des plaisirs oubliés.

Pourquoi faire compliqué quand on peut faire simple ? Voilà tout le credo d'Henry Marionnet : les 60 hectares de son domaine de la Charmoise, entre Blois et Romorantin, il les cultive « à l'ancienne », avec un minimum de molécules de synthèse et un maximum de gestes d'autrefois. Ainsi a-t-il fini par... se compliquer singulièrement la tâche !

Vendanges à la main, tri draconien, vinifications patientes sans levures ni soufre, il s'est acharné à restaurer les meilleures pratiques d'hier sans jamais se priver des solutions modernes qui peuvent en améliorer les effets. Résultat, son gamay de Touraine, fruité et gouleyant, est vite devenu un best-seller dans les bistrotts de la capitale.

Passionné par l'histoire de la vigne et du vin, il s'est mis en tête voilà une quinzaine d'années de retrouver les goûts « d'avant le phylloxéra ». Dans la dernière partie du XIX^e siècle, en effet, cet insecte avait littéralement ravagé l'ensemble du vignoble français, et, depuis lors, on greffe sur les ceps des plants qu'on sait capables de lui résister. En 1992, donc, il planta quelques arpents en « franc de pied », c'est-à-dire avec des boutures non greffées de gamay noir à jus blanc, cépage rouge traditionnel de la région. La première récolte de ce Vinifera (de *Vitis vinifera*, nom scientifique de la vigne), en 1995 se révéla passionnante : « *Des arômes de fraise très mûre et de cerise noire, et en bouche un concentré de fruit ample et élégant, un vin très différent des autres* », commente-t-il.

L'histoire aurait pu s'arrêter là. « *Au début de 1998, un vieux vigneron de mes voisins m'a proposé ses 4 hectares. C'est comme cela que j'ai découvert une parcelle que la tradition orale disait avoir été plantée vers 1850 (les experts l'ont confirmé). C'est certainement aujourd'hui la plus ancienne vigne de France, plantée bien avant l'arrivée du phylloxéra avec un cépage blanc disparu depuis mais alors très en vogue, le romorantin.* » Ce provignage (encore un terme ancien, qui désigne une forme de marcottage), extraordinairement minéral et racé, a été servi à la reine d'Angleterre lors de son dernier voyage officiel en France.

Ainsi encouragé, Marionnet décide de récidiver et plante cette fois, toujours « franc de pied », un autre vieux cépage rouge qu'on appelle côt en Touraine et malbec à Cahors. Cette fois, le résultat est franchement enthousiasmant : le vin est noir, avec des arômes de cassis, de myrtille, de mûre, et même un peu de violette en arrière-plan. En bouche, la puissance est impressionnante, avec une matière incroyablement dense, et pourtant une finale tout en douceur. C'est un vin qui ne ressemble à aucun autre, mais c'est assurément un vin de garde, qui se bonifiera lentement au fil des années. C'est égal, il fallait du courage pour prendre de tels risques, même sur une poignée d'hectares. Car le phylloxéra n'est toujours pas éradiqué...

ALAIN SARRAUTE

Henry Marionnet, 41230 Soings-en-Sologne (02.54.98.70.73; www.henry-marionnet.com)

Monsieur Henry Marionnet "Domaine de la Charmoise" - Soings (41230) :

Val de Loire — Valençay - Touraine