

AVIS
CE PETIT JOURNAL
INDÉPENDANT NE CON-
TIENT PAS DE PUBLICITÉ

Les Lettres GASTRONOMIQUES



Journal
d'informations, de
critiques
et d'opinions

Vol. 19 N°7 - 15 avril 2010

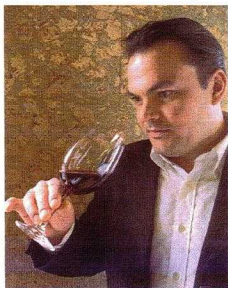
★★ Éditions Debeur ★★

édition bimensuelle

Éditeur: Thierry DEBEUR - Rédactrice en chef: Huguette BÉRAUD - Collaborateurs: Françoise PTT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT; Andy BRASSEUR; Guy LÉVESQUE; MéliSSa CONTANT -
Photographe: Charles-Henri DEBEUR - Communications: Michel DENIS - Directeur de la production: Jean-Paul FRANCESCHI - Composition: DEBEUR-INFOGRAPHIE - Imprimé au Canada -
Distribution-vente: sur abonnement, 32,35 \$ par année, Europe 30 € ADMINISTRATION - RÉDACTION: 855, rue Verdure, BROSSARD QC J4W 1R6 - Tél.: 450-465-1700 - Télécopieur: 450-466-7730 - Les
Lettres Gastronomiques sont publiées vingt-deux fois par année, le 1^{er} et le 15 de chaque mois - ©1985-2010, Les Lettres Gastronomiques-Thierry DEBEUR - Dépôts légaux: Bibliothèque Nationale du Canada et
Bibliothèque Nationale du Québec - ISSN 1920-0617. Les opinions émises par les différents rédacteurs ne reflètent pas forcément celles de l'éditeur. Les informations publiées dans cette édition ne sont données qu'à
titre indicatif et n'engagent ni les auteurs, ni l'éditeur. En outre, elles sont de nature privilégiée et confidentielle. Il est strictement interdit de divulguer, de distribuer ou de copier cette édition en partie ou en totalité.

Marionnet, père et fils du vin non touché par le phylloxéra

Nous avons connu le père Henry Marionnet lors d'une visite dans ses vignobles, il y a quelques années. Il nous avait emmenés visiter sa fameuse parcelle plantée de vignes n'ayant pas été touchées par le phylloxéra, un parasite qui a décimé le vignoble français, dans la deuxième moitié du 19^e siècle, en s'attaquant aux racines de la vigne. Il a donc fallu greffer les cépages français sur des pieds (ou porte-greffes) américains qui résistaient au phylloxéra. Mais il semble que ces greffes ont considérablement changé le goût du vin, ce que nous a démontré son fils, Jean-Sébastien Marionnet, lors d'une dégustation qui s'est déroulée récemment à Montréal avec la presse spécialisée.



Jean-Sébastien Marionnet
(Photo Debeur)

Nous avons dégusté le *Domaine de la Charmoise sauvignon blanc 2009, aoc Touraine* (greffé) au nez minéral avec du zeste d'agrumes, des fruits exotiques, et à la bouche vive, fraîche, grasse, fruitée et beurrée avec une finale légèrement épicée; le *Vinifera Sauvignon blanc 2009, aoc Touraine* (non greffé) au nez fin de fleurs blanches et d'acacia avec des notes de silex, moins présent que le précédent, mais expressif en bouche avec un joli fruité marqué par les agrumes. Ce dernier avait beaucoup plus d'élégance, de complexité, et surtout une grande finesse par rapport au premier. En rouge, nous avons goûté le *Domaine de la Charmoise 2009, aoc Touraine* (greffé; le seul de la

dégustation en vente à la SAQ +329532 - 16,40\$), un classique aux odeurs intenses nettes et franches de violette, de fraise, de cassis et de framboise. Beurré, léger, frais et friand en bouche avec une petite touche animale et quelques épices. Et le *Vinifera Gamay 2008*, aoc Touraine (non greffé) aux odeurs de fumée, de noyau de cerise, de fraise et de bois calciné. Belle acidité en bouche avec des notes de pain croûté, de café, un peu pinot noir aussi, quelques tanins et une pointe d'amertume en finale. Il ne manquait pas d'élégance. Ce vin, un peu déroulant et original par rapport à ce qu'on a l'habitude de boire. Ce serait la vraie expression du cépage gamay, selon Jean-Sébastien Marionnet.

En conclusion, si les vins issus de cépages originaux non greffés (ou préphylloxériques) étaient moins exubérants que

(suite page 2)

Marionnet

(suite de la page 1)

les cépages greffés, par contre ils gagnaient, en complexité, en finesse et en élégance.

À part celui vendu à la SAQ, tous les autres produits (greffés et non greffés) sont en importation privée. Info: LBV International, 514-907-9680. ☛