

LES LETTRES GASTRONOMIQUES

15 avril 2010

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.

Nous avons dégusté le *Domaine de la Charnoise 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 Charnoise 2009, aoc Touraine* (greffé ; le seul de la dégustation en vente à la SAQ, 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 déroutant 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 pré-phylloxériques) étaient moins exubérants que 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.