

Marianne

Gastronomie

les gourmandises de "Marianne" par Périco Légasse

LA PUCELLE DE ROMORANTIN

Dernière-née du domaine Marionnet

Il y avait déjà la cuvée « Provignage », tirée d'une vigne plantée vers 1850, donc avant l'apparition du phylloxéra, auquel elle a résisté, comme l'atteste une étude ampélographique, et donnant toujours un vin blanc d'exception issu du cépage romorantin. A côté de cette parcelle historique, Henry et Jean-Sébastien Marionnet ont replanté, sur un sol vierge, par bouturage et toujours sans porte-greffe, quelques rangs provenant de la vigne mère. C'était en 2007. Trois ans plus tard, la nouvelle vigne a donné à son tour un vin blanc baptisé pour l'occasion « La Pucelle de Romorantin ». Expérience unique, car c'est la première fois en France que l'on peut ainsi déguster et comparer des vins provenant d'un même cépage mais de deux vignes, distantes de cent soixante ans, plantées de façon identique, à savoir directement dans le sol de France, sans porte-greffe protecteur du phylloxéra. Au final, on boit un romorantin d'une fraîcheur et d'une vivacité étonnantes, séveux et racé, avec une bouche ample et pleine, révélant ses origines avec panache et volupté sur un turbot hollandaise ou un homard grillé. ■

Domaine de la Charmoise,
41230 Soings-en-Sologne.
Tél. : 02 54 98 70 73.
« La Pucelle de Romorantin »

