

Périco Légasse

VAL DE LOIRE

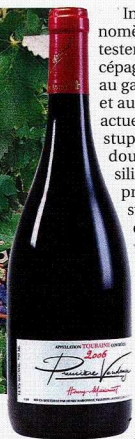
TOURAINES

Domaine de la Charmaise

Henry Marionnet, seigneur et serviteur du grand gamay



Un raisin directement planté dans le sol de France sans intermédiaire américain.



Intrigué par l'incroyable phénomène, Marionnet eut l'idée de tester le comportement d'autres cépages en étendant l'expérience au gamay, au sauvignon, au cot et au chenin. Les résultats sont actuellement aussi probants que stupéfiants, le phylloxéra, sans doute malheureux sur les sols siliceux, n'ayant, pour l'heure, provoqué aucun dégât. Aussi, sur un même terroir, à cépage et vinification similaires, peut-on désormais comparer des vins greffés et des vins non greffés.

Au-delà des nuances comportementales de la plante, la différence entre deux bouteilles d'un même millésime est flagrante. Henry Marionnet nous offre ainsi la possibilité de retrouver le goût du vin d'autrefois, issu d'un raisin directement planté dans le sol de France, sans intermédiaire américain.

Une démarche magnifique, qui vaut des compliments à notre héros, et s'inscrit parfaitement dans la philosophie des AOC, à savoir une recherche continue et humaniste de l'authenticité des crus français. ■ P.L.

La passion du vin donne parfois aux hommes une âme de pionnier. Non content d'avoir rendu au gamay, cépage si malmené dans le Beaujolais, ses lettres de noblesse sur le sol de Touraine, Henry Marionnet pousse sa dévotion à l'esprit de l'appellation d'origine jusqu'à prendre des risques considérables. Depuis une vingtaine d'années, il entreprend de redonner au vin de France son goût légitime, celui qu'il avait avant que le phylloxéra, parasite tueur malencontreusement importé d'Amérique, ne dévaste la totalité du vignoble français à partir de 1867.

Afin de contrevenir au fléau, la vigne fut replantée sur des porte-greffes américains résistants à l'insecte, ce qui modifia, pour d'évidentes raisons botaniques, la nature du vin. Tout ayant été arraché, aucun vignoble n'échappa au greffage, hormis quelques très rares parcelles épargnées, ici et là, par la bestiole.

L'une d'elles, plantée en 1850 et restée indemne, est aujourd'hui la propriété d'Henry Marionnet, qui en tire un vin blanc d'exception, le Provingnage, issu du cépage romorantin importé de Bourgogne en Val de Loire au XVII^e siècle sur ordre de François I^{er}.