



Le Domaine de la Charmoise

MARIANNE N°543 SEPTEMBRE 2007

Gamay de Bouze ou le « cépage oublié »

Cépage d'origine bourguignonne, le gamay de Bouze fut longtemps cultivé dans la vallée du Cher, de Vierzon à Montrichard. D'après *le Traité général de viticulture et d'ampélographie*, de Pierre Viala et Victor Vermorel (Masson, Paris, 1901), il serait originaire de la Côte-d'Or, et plus précisément de Bouze-lès-Beaune, d'où son nom.

Il s'agit d'un gamay à jus rouge (sans doute le plus ancien), souche probable de toutes les autres variétés, qui donne des vins colorés, tanniques et charpentés, autrefois appréciés pour leur générosité.

Le gamay de Bouze a, de ce fait, presque totalement disparu, et c'est par hasard qu'Henry Marionnet a pu en acquérir une parcelle encore en exploitation. Au Domaine de la Charmoise, ce « cépage oublié » est cueilli à la main, puis transporté en petites caisses jusqu'au chai afin que les grappes restent intactes. Cette préservation du raisin permet une fermentation intracellulaire (à l'intérieur du grain), qui dure six jours, afin d'obtenir un jus concentré à la robe foncée, saturé de fruit, libérant de merveilleux arômes de cerise, de mûre et de cassis. C'est un gamay à la structure spectaculaire, d'une incomparable densité, aux tanins ronds et harmonieux, qui révèle alors toute sa gourmandise, sur des viandes en sauce, un gibier à plume ou un fromage de chèvre bien né et pas trop fait. Un voyage dans la mémoire d'une viticulture disparue pour célébrer les vertus d'un cépage injustement oublié.

Provignage du fond des ages

C'est à un voyage dans les temps les plus lointains que nous convie ce vin « miraculé ». Tout d'abord à propos du cépage dont il provient, le romorantin, importé de Bourgogne en Val de Loire au début du XVI^e siècle à la demande du roi François Ier, qui voulait en garnir les pourtours d'un château projeté à Romorantin mais qui verra finalement le jour à Chambord. Ensuite, en pensant que c'est à des hommes nés sous Napoléon Ier que l'on doit de pouvoir boire ce vin blanc issu d'une vigne plantée sous Napoléon III, et dont les ceps sont toujours là, bien vivants et, surtout, bien portants. Le Provignage est en ce sens l'archétype du cru d'exception. En 1998, un vigneron à la retraite propose de vendre ses 4 ha à Henry Marionnet, y compris l'illustre parcelle dont la plantation, selon, la tradition orale, remonterait à 1850, soit avant l'arrivée du phylloxéra (1867), auquel elle aurait ainsi miraculeusement survécu. Une expertise ampélographique confirme bien la date : les ceps ont au moins 150 ans et n'ont jamais été greffés. Marionnet se retrouve donc ainsi, en possession de la plus ancienne parcelle viticole de France à ne pas être plantée sur porte-greffe américain. Sacrée prouesse.

Son histoire et sa naissance, tout comme son caractère et son élégance, en font le vin de pays le plus noble et le plus glorieux de France. Non seulement le dégustateur expérimente le comportement d'un cru issu d'une vigne préphylloxérique, mais en plus il goûte à l'un des plus prestigieux vins blancs de France. Servi en 2004 à la reine Elisabeth II, à l'occasion du déjeuner officiel célébrant le centième anniversaire de l'Entente cordiale entre la France et la Grande-Bretagne, il est pour l'heure le seul, « vin de pays » à avoir arrosé un repas d'Etat. Le sommelier de l'Hôtel Matignon, à qui incombait le choix des vins, ne pouvait choisir flacon aussi majestueux et vin aussi élégant pour célébrer un événement historique d'une telle portée.