

Saveurs Jean-Claude Ribaut

Le Monde  
Samedi 14 mai 2011

## La fringante « Pucelle de Romorantin »



Depuis la naissance de sa petite dernière – la Pucelle de Romorantin –, Henry Marionnet est un vigneron heureux (domaine de la Charmoise, 41230 Soings-en-Sologne). La gestation a été longue. Il fallait s'assurer de la capacité de la vigne mère porteuse à engendrer une aussi fringante demoiselle. L'affaire s'est jouée en un peu plus d'une décennie. En 1998, un vigneron voisin propose à Henry Marionnet, déjà réputé pour ses initiatives pionnières (vins sans soufre, primeurs de Loire, vignes non greffées), de reprendre ses quatre hectares, au milieu desquels – ô miracle ! – ce dernier découvre « 36 ares de ceps noueux, tordus et contorsionnés plantés vers 1850 ». Un cépage aujourd'hui confidentiel : le romorantin. Henry Marionnet alerte l'Office national interprofessionnel des vins (Onivins) qui dépêche au chevet de cette vigne historique son plus fin expert en ampélographie, Denis Boubals. Diagnostic sans appel, examen en laboratoire à l'appui : la vigne n'a jamais été greffée et a donc échappé au phylloxéra qui, en 1864, a détruit la totalité du vignoble français, hormis les vins de sable languedociens. Le sol argilo-calcaire de Sologne, légèrement siliceux en surface, constitue donc une exception singulière. Marionnet se passionne pour cette parcelle et produit une mini-cuvée qu'il appelle provignage, par référence à la méthode employée, avant l'apparition du parasite, pour remplacer les pieds défectueux. Les ceps tourmentés n'ont qu'une production limitée, soit une vingtaine d'hectares à l'hectare. Vu leur âge, cela relève d'un exploit, auquel le romorantin lui-même apporte sa contribution. Ce cépage a été introduit par François I<sup>er</sup> en 1519 à partir de plants venus de Bourgogne, à une époque où le val de Loire était

la Côte d'Azur des Valois. A la différence des vins de Court Cheverny, produits avec le même cépage, le provignage, non greffé, développe une ampleur et une minéralité magnifiques, avec des arômes de poire, de coing, de fleurs blanches, de miel parfois et de noisettes. Le provignage est un morceau de patrimoine en bouteille qui justifie le propos d'Aubert de Villaine, copropriétaire du domaine de la Romanée-Conti, selon lequel « il n'existe guère de terroirs prédestinés, mais seulement des entêtements de civilisation ».

En 2007, assisté de son fils Jean-Sébastien, Henry Marionnet s'avise de l'existence, en bordure de la parcelle préphylloxérique, d'une

### Un cépage introduit par François I<sup>er</sup> en 1519 à partir de plants venus de Bourgogne

aire de terrain vierge, sur laquelle il tente par un simple bouturage de sarments prélevés sur le vieux romorantin, non greffés, de créer une nouvelle cuvée. A la troisième feuille (3<sup>e</sup> année), la vigne est en état de produire. En septembre 2010, a lieu la première récolte de cette jeune vigne, qui vient tout juste d'être mise en bouteille, et baptisée du joli nom de « Pucelle de Romorantin ».

« Pour la première fois, se réjouit Henry Marionnet, il est possible de déguster et de comparer un vin produit par une vigne de 160 ans et par des plants de 4 ans, dans des conditions rigoureusement identiques. » A la dégustation, la « Pucelle » ne cède en rien à l'élégance et à la complexité de son illustre aïeule. ■