

Le point G de monsieur M

Je vous dois une explication sur le titre qui chapeaute cette chronique. Le sujet est sensible, tout comme le point G de monsieur M. Il faut dire que l'homme a depuis belle lurette fait le tour de la question, pour ne pas dire du frisson, et qu'il a fait le point sur ce fameux « G » dont il possède, en France, avec M. Georges Duboeuf et quelques autres, de loin le doigté le plus habile. C'est que monsieur M sait faire. Par touches fines, précises, délicates, sensibles, il pousse le point G vers des sommets, à donner le vertige à des derviches tourneuses. Même ma compagne y a succombé, elle qui n'hésite jamais, quelque soit la saison ou la pleine lune, à empoigner la quille de monsieur M par le col pour s'en servir une rasade. Suis-je cocufié pour autant ? Je vous avais prévenu que le sujet était sensible.

Personnellement, j'en bois (très) régulièrement depuis plus d'un quart de siècle et j'espère bien basculer dans le prochain avec le vin de monsieur M dans ma trousse de pharmacie. « Dans ma région, on aime bien boire le coup... mais de vin qui garde en bonne santé ! », lançait en tirade cette semaine Marionnet, M. Marionnet, Henry de son prénom. Certains l'élèvent même au titre de docteur Marionnet ! C'est que le gamay, car c'est bien de cela qu'il s'agit, non seulement garde les humeurs intactes mais permet aussi à l'homme d'être gai, gai comme un pinson. Yves Montand connaissait assurément le point fort du bon docteur.

D'un naturel troublant

C'est du côté de Soings en Sologne, dans un coin bucolique de la Vallée de la Loire, à la pointe du triangle des villes de Blois et de Tours, que s'étendent les 62 hectares du vignoble familial des Marionnet. Le gamay y couvre quelques 40 ha, complété par un sauvignon qui, manifestement, trouve lui aussi ses aises dans les sols de type « perruches » ou argile à silex du domaine. Il y est dorloté jusqu'à la vendange, où il est alors cueilli par des femmes - « Elles sont plus méticuleuses et délicates dans la pratique » - avant d'être placé en toutes petites cagettes, pour que les baies soient conservées intactes. « C'est comme si on allait vendre les raisins à l'épicerie du coin ! », dira Marionnet en ajoutant « L'approche a de plus été très payante pour le millésime 2007, où j'ai eu l'idée, bien avant la vendange, de demander à mon équipe de s'attarder fin août à chacune des grappes en prélevant au passage ces grains affectés de pourriture qui allaient par la suite contaminer les autres. Il fallait faire vite, et je suis encore aujourd'hui surpris du résultat dans le vin. »

Débouchez une bouteille du Domaine de la Charmoise 2007 et voyez par vous-même. Le fruité y est clair, net et tranché comme un cor de chasse à l'aube avant la chasse à courre, vivant et épanoui, d'un naturel troublant. Léger sur le plan de la structure comme sur celui de l'alcool, ce gamay demeure tout de même friand et de belle densité tout en étant un régal avec une variété inimaginable de plats, dont un bon poulet de grain rôti demeure un incontournable. En fait, Henri Marionnet est à ce point soucieux du moindre petit détail qui pourrait altérer sa vendange qu'il peut, en contrepartie, justifier des doses très, très minimes, voire inexistantes d'anhydrides sulfureux dans ses vins. Plus nature que nature. Mais attention ! On est loin de ces cuvées approximatives élaborées par ces irréductibles du « zéro soufre » qui maîtrisent mal leurs outils de production et accouchent de cuvées éventées et flétries, pour ne pas dire de vins morts-nés.

Je vous parlais du sauvignon. Dommage seulement qu'il ne fasse pas la paire, sur les tablettes de la SAQ, avec le gamay, car son expression et sa pertinence fruitée le place parmi les meilleurs et en détrôneraient rapidement d'autres qui n'ont pas leur place. Comme pour le gamay, Henri et son fils Jean-Sébastien, qui prend doucement la relève, s'attachent à produire un sauvignon et un gamay issus de souches non greffées : la cuvée Vinifera. On y sent une dimension supplémentaire, un fruité plus consistant, une mâche et un éclat palpables. Puis il a ce fameux Gamay de Bouze planté en Loire après le phylloxéra, en provenance de Bonze les Beaune, fin XVIIe siècle. Le nom de la cuvée ? Les Cépages oubliés, Un gamay à jus rouge et donc bien colorant, original et profond avec sa touche animale et son étoffe fruitée dense, presque sauvage. Henri va même en céder quelques ceps à Laurent Martray en Beaujolais, histoire de voir s'il sera aussi futé à circonscrire le fameux point G ! N'est pas monsieur M qui veut...