

Le vin de nos aïeux

En quête de vins authentiques, la famille Marionnet est allée jusqu'à chercher des solutions antérieures à la catastrophe du phylloxéra au 19^{ème} siècle. Jean-Sébastien Marionnet a tiré de ses ceps de gamay, plantés « franc de pied », un vin unique.

Ce vin rouge, né en 2008, l'immense majorité des collègues de Jean-Sébastien n'oserait même pas l'imaginer. Et à juste titre. C'est qu'il est issu de ceps sans porte-greffes américains, seule protection contre le phylloxéra, un fléau qui fait toujours des ravages dans les vignobles. « C'est mon père qui les a plantés en 1992, pour voir ce que cela donnerait », raconte Jean-Sébastien, aujourd'hui à la tête du Domaine de la Charmoise à Soings-en-Sologne.

Au 19^{ème} siècle, le phylloxera a failli faire table rase des vignes européennes de l'espèce vitis vinifera. « Le goût de notre premier vin, né en 1995 de ces ceps sans porte-greffe américain, se distinguait déjà nettement de celui du même cépage planté au même endroit mais produit avec des souches américaines. Avec le vieillissement, il s'approchait encore plus de notre idéal : un goût net et droit du fruit », commente Jean-Sébastien, qui sait que son domaine jouit d'une protection mystérieuse contre ce fléau. « Dans notre vignoble se trouve une parcelle d'un cépage blanc, le romorantin, planté vers 1850. Ces ceps, probablement les plus anciens de France, ont donc survécu au phylloxéra qui s'est abattu sur la Touraine en 1870. Nous en tirons un vin appelé "Provignage", parce qu'à l'origine, il provient de sarments qui ont pris racine », explique Jean-Sébastien.

« Au regard des résultats que nous avons obtenus, d'autres vignerons de Touraine et de Bourgogne ont essayé de nous imiter. Mais au bout de trois ou quatre ans leurs vignes ont été ravagées par le puceron maudit », regrette le jeune vigneron, qui collecte les raisins de son gamay avec le plus grand soin. « *Comme les baies sont destinées à une fermentation intracellulaire, leurs pellicules doivent être non seulement saines mais à tout prix rester intactes. Les grappes sont donc sévèrement triées et déposées dans des petits cageots portés directement en cave* », explique le jeune vigneron. Pendant six à sept jours des levures indigènes, présentes dans la cave de vinification, vont transformer le jus à l'intérieur de chaque baie en alcool et produire du gaz carbonique qui chasse l'oxygène de la cuve.

Une expression comme il ne peut plus en exister

« *En effet, l'air dans la cuve ferait perdre des arômes et des couleurs au vin. Pour cette raison, le pressurage, qui vient ensuite et enfin l'élevage, se passent aussi dans une atmosphère sans oxygène* », conclut Jean-Sébastien, qui ne s'autorise l'emploi de soufre qu'en cas d'apparition d'acidité volatile.

Le silence religieux qui précède la dégustation d'un vin unique, voit s'élever des effluves puissants de fraises mûres, de cerises noires d'une robe rouge foncée. C'est qu'on fête la pure expression du cépage gamay de la famille « vitis vinifera », comme il ne peut plus en exister.

En bouche, on retrouve ces arômes de fruits rouges de même que des tanins discrets. Avec ce vin, appelé « Vinifera » en hommage à nos cépages européens, Jean-Sébastien a su ressusciter un pan de notre passé à jamais révolu.

Jürgen Thöne

www.henry-marionnet.com