

La conquête des cépages oubliés

Il y a plus de trente ans, Henry Marionnet s'est mis en tête de faire de la renaissance du Domaine de la Charmoise une magnifique histoire du goût. Pari gagné.

Une terre de sous-bois, de chasse, d'étangs, de pêche, de bonnes auberges... La Touraine sait bien vivre et bien accueillir. Mais qu'en est-il de son vignoble ? Combien d'entre nous possèdent-ils dans leur cave quelques flacons de romorantin, de côtes ou de gamay de Bouze ? Peu. Alors, il faut aller à Soings, à la rencontre d'Henry Marionnet. Il faut prendre rendez-vous avec ce grand monsieur des cépages oubliés et en même temps avec un pan de notre histoire viticole lorsque, dans la seconde moitié du XIXe siècle, pratiquement tout le vignoble européen fut plongé dans les affres du phylloxéra.

LE PHYLLOXÉRA, PETIT RAPPEL

« D'abord dénommé Phylloxera vastatrix par le scientifique français Planchon, le phylloxéra fut importé du continent américain et apparut en France dans les années 1860 où il mit trente ans pour détruire la totalité du vignoble, qui s'étendait sur 2,5 millions d'hectares », lit-on dans l'ouvrage de Michel Doraz 2 000 mots du vin (éditions Hachette). Ce puceron s'attaque autant aux feuilles qu'aux racines et ses larves asphyxient la plante, qui pourrit et meurt après une agonie de deux à trois ans. Le phylloxéra se répand de cep en cep, voire de vignoble en vignoble, en se déplaçant dans la terre ou en cohabitant avec les outils du vigneron. Il existe même une forme de puceron ailé qui se niche sur les feuilles et provoque des galles. « Ce fut un séisme pour l'économie française. On mourait de faim dans le Sud-Ouest. Dans le même temps, il y avait le mildiou et certains vignerons protégeaient leurs vignes en y injectant du sulfate de calcium. Sans succès, bien sûr, et malgré les processions et les prières le puceron ravageur gagna la partie », raconte Henry Marionnet. Après moult débats, on prit alors la décision de restructurer tous les vignobles (à l'exception de ceux du Chili et de Chypre, qui échappèrent à la destruction) à partir de pieds de vigne américains résistants au puceron et sur lesquels furent greffées des variétés européennes de vigne (*Vitis vinifera*) productrices de vin de qualité.

UNE VIGNE DE 150 ANS

Il y a des porte-greffes américains robustes mais producteurs de vins de médiocre qualité ; il y a des cépages européens réputés pour leur richesse aromatique ; enfin, il y a quelques parcelles de vignes ayant échappé au phylloxéra. Des vignes rares, exceptionnelles, nommées « franches de pied ». Henry Marionnet possède la plus ancienne. Il raconte comment il l'a acquise : « En 1998, mon voisin Martineau décide d'abandonner le métier et me confie qu'il a quatre hectares de vigne : du sauvignon, du gamay, ainsi qu'une vieille vigne de cent cinquante ans. Pour cette dernière, je lui dis que je ne suis pas un Parisien pour croire à ses balivernes ! » Les experts appelés au chevet de ces troncs tourmentés, presque creux, confirment l'âge et l'origine de la vigne : des plants de romorantin introduits par François 1er. En fait un cépage originaire de Bourgogne, descendant du pinot noir et du gouais blanc, comme le chardonnay, l'aligoté ou le gamay. « En général, une vieille vigne a entre cinquante et soixante ans et souvent les neuf dixièmes ne sont pas des pieds d'origine en raison d'une multitude de maladies comme l'esca ou l'eutypiose. Ce n'est pas le cas pour cette parcelle de 36 centiares dont au moins les trois quarts des pieds ont été plantés sous Napoléon 1er ! » La sauvegarde de ce romorantin franc de pied encouragea Henry Marionnet à poursuivre une expérience commencée six ans plus tôt.

L'EXPERIENCE D'HENRY MARIONNET

Nous sommes en 1992. Henry Marionnet a succédé à son père une vingtaine d'années auparavant. Et pour la première fois en France, un vigneron expérimente sur un hectare la comparaison entre une vigne greffée et une autre non greffée ou franche de pied. « Dès la première récolte, j'ai su que le vin était différent. Le non-greffé était plus exubérant, avec plus de structure, de couleur et de matière ». Une réussite pour le goût et une reconnaissance pour une sacrée prise de risque : « C'est incroyable, mais les vignerons qui ont tenté les vignes greffées à Chinon et en Bourgogne ont eu le phylloxéra au bout de sept ou huit ans alors qu'ici nous ne l'avons jamais eu ». Un privilège devenu le fil rouge d'une saga familiale. Car aujourd'hui, la relève est assurée : « Mais on aurait tout abandonné si le vin n'avait pas été bénéficiaire au niveau du goût », dit Jean-Sébastien en regardant son père avec fierté.

UNE VIGNE BICHONNÉE

Henry Marionnet a constitué, à partir des cépages gamay, sauvignon, côt et chenin, une collection de vins « Vinifera » qui sont l'objet de toutes ses attentions. Pour chaque cépage, la vendange est en totalité cueillie à la main et les grappes sont déposées dans des paniers après avoir subi un tri sévère. Quant à la vinification, pour retrouver ce bon goût d'autrefois, elle se veut patiente, sans levures et sans apport de soufre (utilisé pour stabiliser les vins pendant la fermentation), "même si on peut perdre une cuve en une nuit, comme cela s'est produit en 1990 quand plus de cinq cents hectolitres de vins sont "montés en vinaigre". Mais c'est cette vérité au fond du verre qu'Henry Marionnet défend coûte que coûte. Qu'on en juge avec ce Vinifera gamay, ample, élégant, racé, qui révèle un concentré de fruits rouges sur des tanins suaves. Avec ce Vinifera sauvignon, riche, complexe, profond, au nez frais de fleurs blanches, qui ravit les papilles avec son joli bouquet d'agrumes. Avec ce Vinifera chenin, un vin subtil, minéral, floral, qui développe en bouche des notes de pomme et de cire d'abeille. Avec ce Vinifera côt, un vin hors norme, phénomène de couleur, d'arômes, de matière et de douceur.

LE ROMORANTIN, NOBLE ET RARE

Le romorantin a gagné sa médaille d'honneur grâce à son mode de culture ancestral, quand les pieds de vigne n'étaient pas rangés. Il s'agit du provignage, utilisé pour multiplier la vigne en couchant les sarments dans la terre et en les sortant du sol, comme le font les jardiniers pour le marcottage. Dans le verre, le romorantin, noble et rare - il en existe soixante-dix hectares sur l'appellation courcheverny - fait preuve d'une belle complexité et d'une rare élégance. Henry Marionnet lui reconnaît aussi une acidité qu'il est difficile de maîtriser : « Avec lui, dans sa jeunesse, il faut s'accrocher à la table, mais il est fantastique après vingt ou trente ans de cave. »

GAMAY DE BOUZE ET TARTE AUX RAISINS

Puisqu'il faut attendre cinq ans après une vendange pour approvisionner sa cave, ne boudons pas notre plaisir immédiat avec le gamay de Bouze, vieux cépage traditionnel de la vallée du Cher qui a bien failli disparaître. « À la fin du XVIIe siècle, un vigneron s'est aperçu que les raisins de ce gamay donnaient un jus rouge et non pas blanc, comme tous les cépages rouges. Puis, comme ce jus était autant productif que coloré, il fut largement utilisé malgré sa rusticité. C'était en quelque sorte le vie médecin du gamay à jus blanc. Mais, petit à petit, l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a réduit son importance pour l'exclure totalement des cépages recommandés », explique Henry Marionnet qui, fort heureusement, en possédait une parcelle d'un demi-hectare. Grâce à lui, découvrez sans plus attendre ce compagnon généreux des casse-croûtes, des viandes en sauce, des gibiers, ou encore, et c'est tout le bonheur que l'on vous souhaite, d'une belle tarte au raisin. Celle de Mme Marionnet est absolument délicieuse.