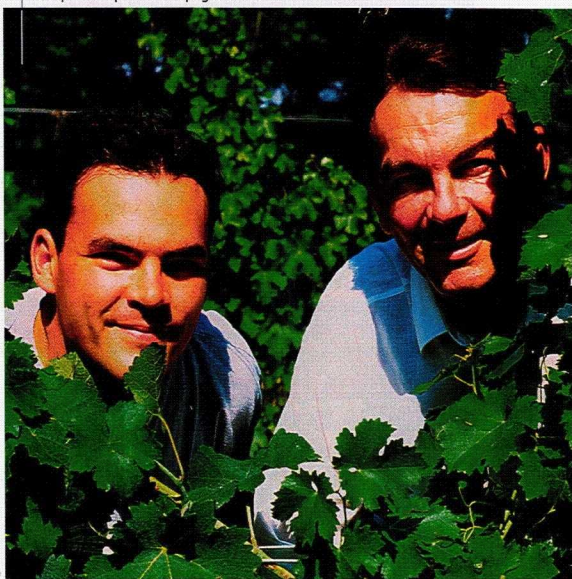


LA REVUE DU **Vin** DE FRANCE

QUEST
INE

Juin 2009

Henry Marionnet et son fils Jean-Sébastien aiment à faire partager leur passion pour les cépages anciens.



©DR



SOINGS-EN-SOLOGNE

Goûter les vins d'antan

Bienvenue au Domaine de la Charmoise à Soings-en-Sologne, dans le Loir-et-Cher. Henry Marionnet et son fils Jean-Sébastien, ambassadeurs des cépages tourangeaux et de l'élégance des vins de Loire, y expriment la quintessence de leur terroir d'argile à silex. Ils signent des vins rouges et rosés aux tanins harmonieux à base de gamay, des blancs issus de sauvignon, fruités et d'une grande minéralité. Père et fils cultivent le goût des vins d'autrefois, élaborés à partir de vignes franches de pied (c'est-à-dire non greffées comme avant le phylloxéra) ou de cépages oubliés. C'est une occasion unique, pour les amateurs, d'effectuer des dégustations rarissimes de vins de chenin, cot, sauvignon, romorantin non greffés et du gamay de Bouze, d'origine bourguignonne. À la demande, la dégustation se poursuit par une visite des caves et même par un tour dans les vignes de sauvignon. Les passionnés auront le privilège d'observer les vieux ceps noueux, préphylloxériques de romorantin, descendant direct du pinot noir. Ils donnent naissance à la fameuse cuvée Provignage. ●

*Domaine de la Charmoise : 41230 Soings-en-Sologne
Tél. : 02 54 98 70 73 et www.henry-marionnet.com*