

TOURAINES 2008 - PREMIERE VENDANGE - Henry MARIONNET

Le Domaine de la Charmoise est connu de presque tous les amateurs curieux, en quête de vins originaux et sincères. Ce n'est pas un hasard. Voilà des années qu'Henry Marionnet poursuit avec beaucoup de courage et de sensibilité un remarquable travail de vigneron. Sa capacité à nous surprendre relève presque du mystère tant sa foisonnante gamme sort des sentiers battus. Comment ne pas être conquis par le naturel stupéfiant de ses vins issus, entre autres, de sauvignon, gamay, côt, cultivés pour partie « franc de pied » (c'est-à-dire non greffés comme tous les autres) avec la prise de risque que l'on imagine. Que dire alors de la cuvée « Première Vendange », gamay vinifié sans une once de soufre, élément théoriquement indispensable à l'élaboration et la conservation de tous les vins ? Qu'il s'agit d'un véritable exploit et que les plus grands oenologues y perdent leur latin. Et pourtant ne croyez pas que la recette soit facilement reproductible. Henry Marionnet et son fils Jean-Sébastien (aussi passionné que son père), ressentent à chaque millésime, des émotions qui mêlent étroitement angoisse et optimisme. Leur démarche ? Élaborer un vin naturel, reflet du « pur jus de la treille » dont l'on pouvait se délecter à l'époque révolue des premiers vigneron de notre ère. L'année 2008 est bénie des dieux au domaine de la Charmoise. Certainement l'une des plus grandes réussites de la famille Marionnet. La cuvée « Première Vendange » ni sulfitée, ni levurée, ni collée et filtrée, en constitue l'un des plus singuliers et savoureux fleurons.

Ce qui vous séduira. Sa robe noire, fraîche, profonde et presque impénétrable, ourlée de tons violets. Son expression aromatique intense, sans fard, qui restitue le fruité envoûtant de la vendange originelle, nuancé de notes de fraises écrasées saupoudrées d'une pincée de poivre. Sa saveur « vibrante », à la fois charnue, gourmande, tactile, aérienne, digeste et si proche du goût du grain de raisin mûr. Un vrai retour aux sources !

Les accords

L'instant du partage.

Simple et pourtant unique. Recherché comme spontané. Gai toujours, cet instant-là appartient à ceux qui veulent vivre le partage sans "prise de tête". Vin des quatre saisons par excellence.

Quelles alliances choisir.

Sincèrement, il survole le débat. Plus adaptable que cela, difficile de trouver. Souple, sans tannins agressifs, fruité, présent et pourtant modelable, il accepte tous les mets, excepté les produits de la mer fortement iodés.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Précaution unique mais incontournable : présentez-le bien frais autour de 11°C, dans tout l'éclat de sa jeunesse.