



## THURIES MAGAZINE N° 111

### Vin de Pays du Jardin de la France – 1998 « Les Cépages Oubliés » Henry Marionnet

Que l'on se le dise, les vins d'Henry Marionnet sont passionnants. Ce domaine mérite tout notre respect. Il a, depuis des années, prouvé et donné de séduisantes cuvées dont certaines sont si connues qu'elles bénéficient d'un écho international. La cuvée «M de Marionnet», par exemple, qui met en scène le sauvignon, est considérée comme une des plus expressives sur ce cépage, tant sur le fond que sur la forme. Les vins estampillés A.O.C. Touraine ont un degré de fruit tel que l'on croque littéralement dans le raisin et c'est particulièrement vrai pour le cépage gamay (le seul travaillé en rouge sur le domaine) en vin primeur ou non. La cuvée «Vinifera», issue de gamay non greffé, possède une densité hors norme, celle nommée poétiquement «Première Vendange», réalisée sans aucun apport de soufre, est une corbeille de fruits qui ne manque pas de chair. Quand on rencontre Henry Marionnet, on comprend quel perfectionniste il peut être et quel amour il porte à son vaste domaine (50 hectares entre Blois et Romorantin). Ce diable d'homme ne cesse de chercher les moyens d'améliorer ses vinifications alors qu'on le sait déjà passé maître en matière de vraie macération carbonique. Sa démarche va plus loin encore sur la cuvée « Les cépages oubliés ». Il s'agit en fait d'une variété de gamay, semi-teinturier (le gamay de Bouze) qui n'est plus autorisé dans l'élaboration de l'A.O.C. Touraine mais qui, depuis plus d'un siècle, est un cépage traditionnel de la vallée du Cher. Meurtri de le voir disparaître, Henry Marionnet fait de la résistance et remet au goût du jour ses souvenirs d'enfance. Il le vinifie, comme les autres, en macération carbonique sans levurage. On ne s'étonnera pas d'une couleur aussi foncée, quasi impénétrable, encre à reflets violacés mais on sera peut-être surpris par les arômes vineux de fruits noirs bien mûrs, de réglisse, de myrtille et de vanille qui jaillissent du verre. La mise en bouche offre une rondeur avenante appuyée sur un support légèrement tannique, une bonne acidité, une concentration réelle et une finale intensément fruitée. Sous une apparence «paysanne» anoblée par la force et la justesse du fruit, ce vin prouve qu'un cépage oublié et mal-aimé peut être transcendé par le talent d'un grand vigneron.