



## THURIES MAGAZINE GASTRONOMIE N°119 MAI 2000

### Henry Marionnet au Domaine de la Charmoise sur l'appellation Touraine

#### La « charge émotive »

Henry Marionnet est un homme passionnant, animé d'une foi qui pourrait sembler inébranlable. En prenant le temps de discuter avec lui, on perçoit combien le désir de faire toujours bien lui impose quelquefois le fardeau du doute. Car ce vigneron hors normes est un perfectionniste généreux et convivial, en recherche constante, passé maître dans l'art de la fermentation « intracellulaire » (voir dégustation). Talentueux vinificateur, chantre du sauvignon et du gamay, il a suivi des voies semées d'embûches, loin de la facilité. Ses vins éclatent d'un fruit intact, ils sont sains, dépourvus d'artifice, légers en alcool mais riches en saveurs gourmandes. La gamme de ses « enfants » constitue une découverte chargée d'émotions pour celui qui la déguste. Ici, les surprises ont le goût de l'authentique et l'on se dit que tant qu'il y aura des vignerons comme Henry Marionnet, la France du vin résistera longtemps à la banalité et gardera la place qu'elle mérite. Henry Marionnet vinifie de la façon la plus nature qui soit, pratiquement sans aucun ajout oenologique (peu ou pas de soufre, chaptalisation évitée au maximum). Le modernisme est seulement là pour magnifier le raisin, exalter son expression sans pour autant gommer le facteur terroir. Mais la recherche ira bien au delà. Et c'est un sacré personnage que ce vigneron-là. Pionnier, novateur, érudit, instigateur reconnu du premier Touraine-Primeur en 1973, si modeste, qu'il oublie d'en faire état, tout comme de ses distinctions honorifiques d'ailleurs (n'est-il pas Chevalier du Mérite Agricole ?).

#### « Première Vendange » et « Vinifera » : tes agitateurs de conscience

*Elaborer des vins sans aucun ajout de S02 (anhydride sulfureux, en principe indispensable à la vinification même à doses modérées), c'est déjà marcher sur un fil sans balancier. La cuvée « Première Vendange » est en ce sens la plus nature qui soit. Encore plus téméraire dans la démarche, la cuvée « Vinifera » est réalisée à partir d'une parcelle d'un hectare où le gamay est franc de pied, c'est-à-dire non greffé. Le dévastateur phylloxéra, responsable de la disparition quasi-totale du vignoble français à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, pourrait bien venir se faire les crocs dans le secteur. Qu'à cela ne tienne, il en faut plus pour décourager Henry. On constate combien les vins issus de cette vigne extraterrestre sont colorés, charnus, pulpeux, nantis d'un fond plus soutenu comparé à la cuvée classique. Et puis Henry Marionnet, c'est aussi la cuvée «M» issue de sauvignon récolté tardivement, vinifié en sec et dont le millésime 1989 s'est vu décerner le titre de Meilleur Sauvignon du Monde aux Olympiades du Vin 1990 Gault-Millau, devant de grands noms de la viticulture.*