

VIAN 14 MARS 2007 N°1034

LA VIE DU VIN

Les Cépages Oubliés d'Henry Marionnet 2004 Gamay de Bouze

Sans détour, je vous communique une impression mûrement réfléchie : je suis fou du Gamay de Bouze. Bernard Bouillot, restaurateur particulièrement jubilant à l'enseigne de "La Clef des champs" en la vénérable rue de Rollebeek, voisine du Grand Sablon, me fit découvrir ce flacon ventru en terme choisis :

-Goûtez-moi ça, c'est de la confiture de fruits divinisée.

La conquête du dégustateur s'ébauche au nez avec de grandes fragrances de cerise, de fraise, de cassis, de prune, de myrtille, de rose ancienne, mélangées à des effluves d'humus de sous bois.

L'élément bourguignon se manifeste par sa vigueur souveraine. Vieux cépage traditionnel de la vallée du Cher, il s'est éclo en Côte-d'Or, plus précisément à Bouze, petit village des environs de Beaune. Son éleveur, Henry Marionnet précise: «Cette variété a aujourd'hui pratiquement disparu et c'est tout à fait par hasard que j'ai pu en retrouver une parcelle». Le sol se caractérise par une prédominance d'argile et de silex. En bouche, on perçoit sa minéralité spécifique. La robe s'ouvre, sombre et dense, semblable aux regards des danseuses orientales, au ciel d'Afrique quand l'orage s'annonce, aux reflets de la lune, la nuit sur les lacs endormis. Ce vin n'a guère l'agressivité de certains médoc. Certes, les tanins sont présents - ils doivent l'être - mais avec rondeur et harmonie. Aucun autre gamay ne peut être comparé à sa structure impressionnante. D'autant plus que contrairement aux vins d'aujourd'hui, impossible à garder plus de cinq ans, celui-ci vous réservera encore d'agréables surprises dans une trentaine d'années. En tant qu'accompagnateur idéal, il sera le révélateur d'une omelette aux truffes, d'un filet pur de l'Aubrac grillé ou d'un rôti de veau de la Corrèze aux morilles. Un vin de force et d'élégance. Le verre qui l'adopte ne demeure jamais plein.

Marc DANVAL