

CUVEE GOURMANDE

GAMAY



CEPAGE :

C'est le Gamay noir à jus blanc qui est planté au Domaine de la Charmoise sur une surface de 35 hectares. Les vignes issues de sélection massale ont été plantées entre 1967 et 1978. Les rendements moyens sont d'environ 50 hectolitres/hectare.

SOL :

Le sol est de type « **Perruches** », c'est à dire constitué d'argile à silex avec plus ou moins de sable ou de graviers. Le Domaine est situé au point le plus élevé entre la Loire au nord, et le Cher au sud.

VINIFICATION :

La vendange est en **totalité cueillie à la main avec beaucoup de soin** et cela presque exclusivement par des femmes. Les grappes sont déposées dans un panier, après avoir subi s'il le faut un tri sévère. Celles-ci sont ensuite mises en cuve intactes, pour une fermentation « intracellulaire ». Le jus va ainsi devenir du vin, en fermentant à l'intérieur de chaque grain de raisin. C'est une vinification d'exception qui a l'immense avantage de donner un vin d'élégance, une couleur rouge rubis brillante, aux reflets violacés. Au nez, c'est une véritable explosion d'arômes de fraises, framboises, cassis, kirsch, café, bonbon anglais. C'est un vin de plaisir total.

CONSEILS :

C'est le vin de tout un repas, qui vous réjouira du début à la fin, tout en effaçant votre soif...

Vous vous sentirez bien en le dégustant car les mets servis paraîtront plus légers. Il faut **impérativement le boire frais** (8-9° en été, 11-12° en hiver) et **jeune**, c'est à dire dans les deux premières années.

À travers la presse...

**LE FIGARO
MAGAZINE**

Le Monde

Marianne

GUIDE
PARKER
DES VINS
DE FRANCE

- *Le Pape du Gamay de Touraine , C'est Henry Marionnet.* **Le Figaro Magazine** - *Christian Flacelière*
- *Gamay, ce vin qui éteindra parfaitement la soif, se montre légèrement corsé, frais et généreusement doté d'un fruité de cerise juteuse.* **Robert Parker.**
- *Beaucoup de consommateurs ignoraient la Touraine si Henry Marionnet n'avait pas existé. Ses vins sont ceux d'un grand vinificateur.* **Maurice Beaudoin - Les Passions, Le Figaro Magazine.**
- *Le Gamay de la Charmoise, c'est une montagne de fraîcheur, un monument de tous les charmes qu'un vin nouveau peut déployer dès la première gorgée. Un concentré de cerises noires, de mûres, de cassis, porté par la richesse phénolique de l'année.* **Marianne - Périco Légasse.**
- *Un vin de plaisir assurément aux arômes de fruits rouges, de kirsch parfois et même de café, qui exige une température constante et fraîche.* **Le Monde - Jean-Claude Ribaut.**
- *Virtuoses du Gamay de Touraine, auquel ils ont donné ses lettres de noblesse, et rédempteurs du vin nouveau Henry Marionnet et son fils Jean-Sébastien perpétuent la mémoire de cette heureuse tradition.* **Marianne - Périco Légasse.**