

CUVEE HISTORIQUE

LA PUCELLE DE ROMORANTIN

Une belle histoire



Il faut d'abord rappeler que **Henry et Jean-Sébastien MARIONNET** ont eu la chance de récupérer en 1998, la vigne la plus vieille de France, plantée entre 1800 et 1850 ...!

En effet dans les années 1860, un insecte nommé phylloxéra, détruisit petit à petit tout le vignoble français, et pratiquement celui du monde entier. Seule cette parcelle de cépage Romorantin ne fût pas atteinte, et se porte aujourd'hui toujours remarquablement bien. Le vin qui en est issu s'appelle **Provignage**. Il est vendu dans les meilleurs restaurants de la planète.

Sachant qu'une parcelle de terre inutilisée, se trouvait à côté de notre vieille vigne, une belle idée nous est venue. Nous avons pensé créer dans ce terrain vierge, une nouvelle vigne qui serait réalisée grâce à des plants confectionnés à partir de sarments des vieux Romorantin, et bien sûr sans les greffer.

Ce projet a été réalisé en 2007, et nous avons eu le plaisir d'obtenir notre première récolte aux vendanges 2010.

Ainsi pour la première fois au monde, il est possible de déguster et comparer un même vin, mais produit d'un côté par une vigne plantée entre 1800 et 1850, et par une autre qui existe seulement depuis 2007.

Jamais une telle possibilité n'a été offerte, pour étudier l'influence de l'âge de la vigne sur la qualité d'un vin.

Le nom choisi pour cette nouvelle cuvée est « **LA PUCELLE DE ROMORANTIN** ».

En effet, ces plants sont vierges et n'ont pas été accouplés à un porte greffe américain, comme leur mère d'ailleurs, qui était restée pure, et avait résisté et triomphé en son temps, de l'invasion des insectes d'Outre-Atlantique...!

À travers la presse...

Le Monde

- *A la dégustation, la fringante Pucelle de Romorantin ne cède en rien à l'élégance et à la complexité de son illustre aïeule, le Provignage.*

Le Monde - Jean-Claude Ribaut.