

VIGNE D'EXCEPTION

VINIFERA CHENIN



HISTOIRE :

Cette cuvée a été réalisée à partir d'une vigne française non greffée, plantée en 1979. Elle appartenait à un de nos voisins qui l'avait plantée à partir de sarments pris dans ses propres vignes, afin d'éviter un achat pour lui insurmontable, de plants greffés par un pépiniériste. Malheureusement, petit à petit, ce vigneron connut de grosses difficultés et arracha toutes ses vignes pour vendre ses droits de plantation. Seule fut sauvée du naufrage, une parcelle contenant 25 ares de Chenin, que nous avons pu récupérer en 2002.

Le sol est argileux, avec un magnifique tapis de silex. L'exposition est plein Sud, et la parcelle est abritée du vent Nord.

La vinification est conduite de la même façon que pour les Sauvignon du Domaine.

Ce vin est d'une finesse exceptionnelle avec un nez subtil, floral (acacia) très minéral. Il est assez vif et complexe en bouche avec des notes de pomme et de cire d'abeilles. Comme dans le Sauvignon, c'est **une cuvée d'une élégance et d'une classe incomparables**. Quel dommage de ne pas avoir eu cette parcelle plus tôt !

A boire à 7 ou 8°

À travers la presse...

Cuisine et Vins
de France

- *Gouter le Vinifera d'Henry Marionnet est une expérience fascinante. Issu de chenin planté franc de pied en 1979, il expose un nez complexe tour à tour minéral, chèvrefeuille, colza, miel de fleurs des champs et fleurs d'oranger, prélude à une bouche ample, fraîche et persistante au possible. Voilà ce que réserve ce touraine d'anthologie, à condition de ne point le boire trop frais (entre 14 et 16°C) et de le goûter à l'apéritif.*

Cuisine et Vins de France.