

VIGNE D'EXCEPTION

VINIFERA SAUVIGNON



CEPAGE :

Il s'agit ici d'une vigne d'exception réalisée Franc de Pied, c'est à dire non greffée, comme cela se pratiquait avant l'apparition du Phylloxéra en 1872. Cette plantation de Sauvignon couvre une surface de 1,5 hectare et a été réalisée à partir de sarments prélevés sur le Domaine, et mis en pépinière pendant un an.

SOL :

Le sol est de caractère silicieux, avec un sable assez fin, très chaud, bien drainé, qui repose sur une épaisse couche argileuse.

VINIFICATION :

La cueillette est totalement réalisée à la main. Les grappes, après un tri sévère, sont déposées dans des petits paniers, puis emmenées à la cave.

La vinification est toujours déterminée en fonction du profil de l'année, de la composition des raisins, de leur richesse en sucres, et de leur acidité.

En règle générale, la vendange est égrappée lors de la mise dans le pressoir, avec un grand luxe de précautions. En effet, tout est mis en œuvre pour éviter le contact avec l'air. Le gaz carbonique est donc utilisé en abondance pour protéger à la fois le pressoir, la pompe et ses tuyaux, puis la cuve finale.

Le pressurage se fait lentement, puis le jus fermente par le suite naturellement, sans apport de levures autour de 18°.

Après le passage des grands froids, la mise en bouteilles est réalisée vers la fin mars.

CARACTERISTIQUES :

Ce vin est complètement différent de celui issu des vignes greffées. **Il a une élégance, une race, et une classe que ne possède pas la cuvée traditionnelle.** Déjà, lorsqu'il fermente, on se rend compte de cette réalité. C'est toujours une surprise, et l'on a peine à croire en le dégustant à une telle différence. Le nez est frais, profond avec des parfums de fleurs blanches, églantine, acacia. Il est très fin en bouche, cristallin mais, avec une belle amplitude. Il nous donne des expressions de pêche, poire, pamplemousse et citron. Il est riche, complexe, mais possède une élégance que je n'ai jamais vu dans aucun autre sauvignon.

CONSEILS :

C'est un vin à boire sous 5 ans et frais (7° à 8°). Il est magnifique en apéritif mais, pourra nous charmer sur tout un repas qui se composerait de produits de la mer, viandes blanches et fromages de chèvre.

À travers la presse...



- *Chez Henry Marionnet, la vigne Française plonge directement ses racines dans le Terre de France, pour restituer l'exacte expression du Terroir, telle qu'on la percevait encore au 19ème siècle avant le phylloxéra, le vrai vin de la vraie vigne.*

Marianne - Eric Conan et Périco Légasse.

- *La collection Vini fera déclinée dans les Cépages Gamay, Côt, Chenin et Sauvignon, dont les arômes, plus puissants et plus fins n'ont pas grand chose à voir avec ceux des vignes greffées.*

Le Monde - Jean-Claude Ribaut.

- *Élégant, presque aérien, c'est un sauvignon unique, flamboyant. Ceux qui n'apprécient pas le cépage devront abdiquer.* *Paris Match* - Bettane Desseauve.