

# Henry & Jean-sébastien Marionnet

*A travers la presse...*



Ce petit vin de base que vous cherchez... en vain, Lui l'a trouvé. Chaque mois, Lui vous donnera une bonne adresse. Celle d'un vigneron consciencieux, producteur d'un vin « intéressant » en rapport qualité-prix, prêt à boire (trois semaines après réception pour que le vin « se recompose » après son voyage). Pour prendre le relais du rosé du Var de juillet, Jon Winroth, chroniqueur œnologique de réputation internationale, a déniché pour vous un vin rouge de Touraine à boire frais... Les vacances continuent !

Il était une fois un jeune homme charmant qui s'appelait Henry Marionnet. Il avait une charmante femme brune. Ils vivaient avec leurs deux petits enfants dans une charmante maison entourée de vignes magiques qui produisaient un vin plein de charme. Et si je vous disais que leur propriété s'appelait le Domaine de la Charmoise, vous me répondriez que tout cela n'est qu'un conte de fée.

Conte de fée peut-être, mais alors les fées existent réellement, car il est certain que les Marionnet vivent sous le

## lui à la cave



charme bénéfique d'une bonne fée. Ce sont des gens hospitaliers, généreux et d'esprit très ouvert. Henry Marionnet est d'une rare culture pour tout ce qui concerne le vin et il a la passion de sa culture. Il a reçu vingt hectares en succession — sa famille habite là depuis trois générations — mais c'est lui-même qui a porté le domaine à ses dimensions actuelles. Il vit au milieu de ses vignes,

trente-six hectares d'un seul tenant sur un sol composé d'argile, parsemé de cailloux et de sable de silex. Un tiers est planté en sauvignon blanc, mais les deux tiers sont voués à son vin préféré, le gamay rouge. La plupart de ses vignes sont relativement jeunes, guère plus de dix ans d'âge, mais cette jeunesse ne fait aucun tort à un vin... plein de jeunesse lui-même.

On parle souvent d'un goût de terroir dans les gamay de la Loire mais Marionnet s'oppose à cette notion et insiste sur le goût caractéristique du cépage acquis par de grands soins à la cueillette et une vinification en macération carbonique.

Les grappes sont déversées, sans égrappage ni foulage, directement dans les cuves déjà remplies de gaz carbonique, ce qui évite tout contact avec l'air. La fermentation commence à l'intérieur même des raisins. Cela donne le remarquable fruit que l'on retrouve plus tard dans le vin fini. Le vin reste léger, entre 11 et 11°5 en alcool, souvent avec un soupçon de gaz, qui loin d'être un défaut, est plutôt le garant de sa jeunesse et de sa fraîcheur hors pair. Le gamay doit toujours être bu frais, entre 10 et 12°, presque comme un vin blanc. Il peut aussi bien accompagner les poissons et les coquillages que les charcuteries et les viandes blanches ou rouges.

Les lecteurs de Lui peuvent se procurer ce gamay pour 11,50 francs la bouteille par caisse de douze (soit 138 francs Ttc, franco) en écrivant à Henry Marionnet, Domaine de la Charmoise, 41230 Soings. Jon Winroth.

Hubert est un cas. Le cas d'août, puisqu'il reste ouvert. Les lecteurs de guides et chroniques gastronomiques savent que cet ancien très bon fromager balançait camemberts et livarots, il y a huit ans, pour se lancer à corps perdu dans la restauration. Il n'y connaissait strictement rien, mais avait la foi et de l'énergie à revendre : tout s'apprend, un talent inné arrange les choses... Après avoir bricolé quelques plats estimables dans une belle cave de la rue Cochin, pour le plaisir plus que pour les clients, assez rares, il s'installa place du Marché-Saint-Honoré devant l'énorme parking-bunker pesant de tout son poids sur un quartier qui ne méritait pas cela. Le Bistro serrait les unes contre les autres de petites

## lui à table

tables moins larges que les trop grandes assiettes, la cuisine était bonne, légère et amusante, la carte restreinte et chiffrée sans méchanceté.

Le succès vint, Hubert s'en alla, pris d'une désastreuse crise de bougeotte. Après avoir hiberné à Nantua, il eut le bon goût de revenir et de se sédentariser. Au dernier acte, il a même pris femme, ce qui devrait contribuer à l'enraciner.

Bien accroché à ses fourneaux maintenant, Hubert fait... la

cuisine d'Hubert, nouvelle cuisine plutôt et, surtout, toujours renouvelée. Devenu « pro », il a gardé son caractère fantasque, balayant la carte selon ses humeurs, n'en faisant qu'à sa tête et visant juste. Travaillant selon l'inspiration, il a ses périodes : une heureuse crise « huile d'olive » semble succéder à la crise « sucré-salé ». Consciemment ou non, Hubert va dans le sens de la mode : peu de sauces, des accords insolites, un menu dégustation pour les Bédiens

qui échantillonnent en croyant goûter — la race pour laquelle les éditeurs devraient concocter des digests de Balzac et Proust en dix pages (« Un peu de tout, chère amie... »). Cela pourrait être banalement dans le vent, mais il y a beaucoup de sagesse

