

Henry & Jean-sébastien Marionnet

A travers la presse...



ARGENT-PLAISIR

PLAISIR DE LA TABLE

L'empreinte du Val de Loire

Les rouges du Val de Loire ? Il y en a pour tous les goûts. Des vins gourmands, parfumés, fruités, à boire dans les deux ans. Des crus généreux, fins et tanniques, qui vieillissent cinq ou dix années dans une bonne cave. Du Sancerrois au Saumurois, ils se nomment, entre autres, sancerre, touraine, chinon, bourgueil, saint-nicolas-de-bourgueil, saumur-champigny, saumur. L'été dernier, à Chinon, une dégustation de quarante et un chinons remontant à 1934 a témoigné de leur longévité.

Point commun à tous ces rouges ? Ils résultent la plupart du temps d'un cépage unique. A Sancerre, le pinot noir, un plant bourguignon qui fait merveille dans le tuffeau de la Loire, donne des crus fins et denses. Le gamay, en Touraine, une variété beaujolaise, livre aussi des primeurs. Certains producteurs audacieux la cultivent sans porte-greffe, pour retrouver le goût d'avant le phylloxéra.

Les bienfaits du réchauffement climatique. Un peu plus à l'ouest, à Chinon, à Bourgueil, dans le Saumurois, règne le cabernet-franc, alias « breton » selon l'appellation locale, une variété bordelaise importée de Gironde au XVII^e siècle. Un zeste de cabernet-sauvignon conforte parfois le breton, mais les bouteilles les plus typiques naissent de celui-ci vinifié seul. Variété tannique, élégante, peu productive dans des conditions culturelles normales, le cabernet-franc donne des vins structurés, denses, au nez de violette, de cerise, de framboise, d'épices, de longue garde. Son défaut ? Une désagréable odeur de poivron vert, lorsque le vin procède de raisins immatures. Un défaut qui disparaît aujourd'hui grâce au réchauffement climatique, se réjouissent les vignerons....

Alain Leygnier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Un touraine tout en naturel

Cela fait quelques décennies qu'Henry Marionnet séduit les amateurs avec ses gamays primeurs. Issu de vignes plantées il y a quarante-cinq ans, ni levuré, ni collé, vinifié sans soufre, ce Première Vendange 2011 est absolument naturel. Nez de cassis, de griotte, de mûre, bouche ronde et fraîche, tanins souples, bonne persistance finale. Un régal, à boire dans l'année, à 12 °C.

➔ En vente chez Henry Marionnet, domaine de la Charmoise, 41230 Soings-en-Sologne. Tél. : 02 54 98 70 73. henry@henry-marionnet.com.

Touraine, rouge, Première Vendange, domaine de la Charmoise, 2011.

Prix : 8,50 €



Dix ans de plaisir avec ce saumur-champigny

Petits rendements, vendanges manuelles, vinifications par terroirs, refus des produits de synthèse. Les frères Foucault utilisent, avec bonheur, les recettes qui font les vins de référence. Ainsi de ce 2007, fin, à la fois rond et puissant, qui sent le grillé, la framboise et le cassis. A servir, dans les dix ans, à 14 / 16 °C.

➔ En vente chez les cavistes. Prix aux environs de.

Prix : 40 €

Un chinon ample et gourmand

Dans leur nouveau domaine, les Couly père et fils produisent des chinons amples et gourmands. Tel ce 2009, bien structuré, aux tanins denses, persistant, qui sent le cassis, les fruits rouges, les épices. A servir, pendant cinq à dix ans, à 15 / 16 °C.

➔ En vente chez Pierre et Bertrand Couly, route de Tours, rond-point des Closeaux, 37500 Chinon. Tél. : 02 47 93 43 97. contact@pb-couly.com.

Prix : 9 €



Une valeur sûre à Sancerre

Les sancerres rouges de Vincent Pinard constituent une valeur sûre. Exemple : ce 2010, né d'un vignoble bio, de petits rendements, de vendanges manuelles. Intense nez de fruits rouges, de cassis, d'épices. Bouche fraîche, fine et complexe, tanins serrés, longue finale fruitée. Servir dans les cinq ans, à 14 / 16 °C.

➔ En vente chez Vincent Pinard, Bué, 18300 Sancerre. Tél. : 02 48 54 33 89. vincent.pinard@wanadoo.fr

Sancerre, rouge, pinot noir, 2010.

Prix : 15 €

