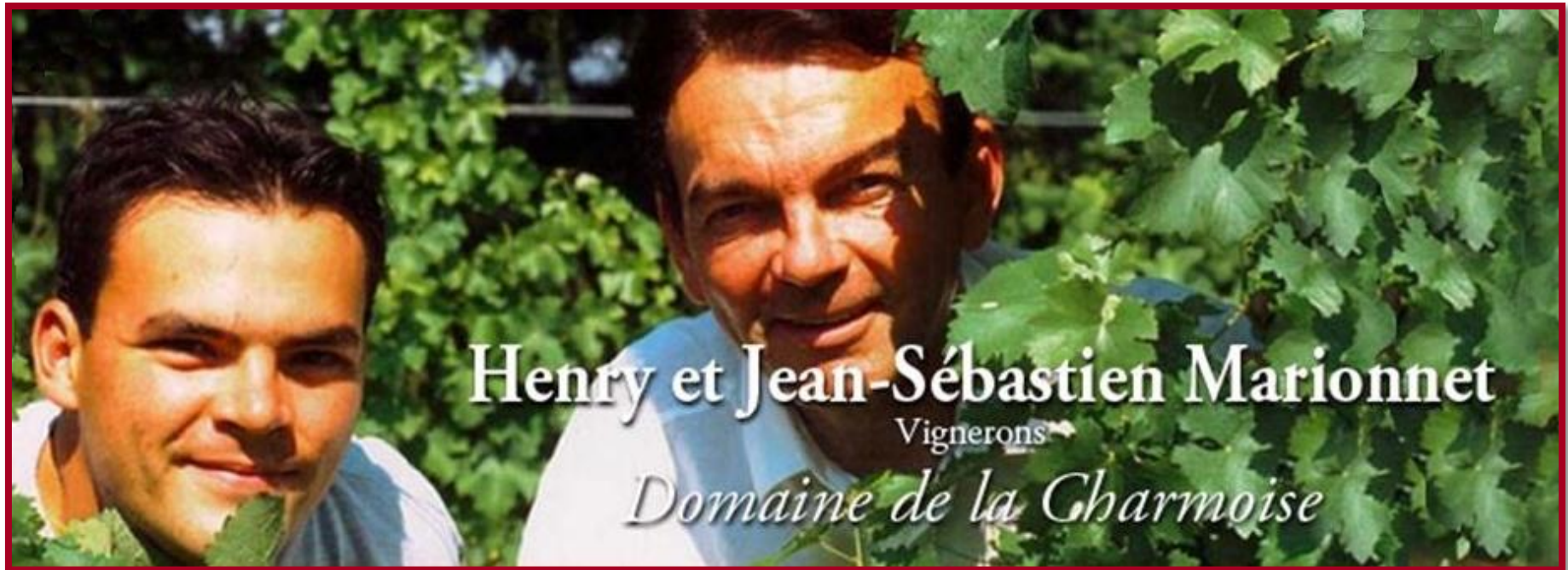


Dégustation

du

2 mars 2012





Le domaine de la Charmoise

41230 Soings-en-Sologne

Tel. 02 54 98 70 73 www.henry-marionnet.com

CONFRERIE DES ECHANSONS LIGERIENS

Vendredi 2 Mars 2012

20 h Les Ardilliers à Saumur.

Dégustation « Les Vins d ' Henry Marionnet ».

LES VINS D' HENRY MARIONNET

Nos	REGION	AOC/ Crus / Vins	Dom / Producteurs	Mil
1	Touraine	Cuvées Gourmandes Gamay	Dom. De la charmoise	11
2	Touraine	Cuvées Spéciales Premières Vendanges		11
3	VDP ou IGP	Cuvées spéciales Cépages Oubliés		10
4	Touraine	Viniféra Gamay		11
5	Touraine	Viniféra Côt		10
6	Touraine	Cuvées Gourmandes Sauvignon		11
7	Touraine	Viniféra Chenin		10
8	Touraine	Viniféra		11
9	IGP	Pucelle de Romorantin		11
10	IGP	Provignage Romorantin		10



**Côté cuisine,
Denis,
en bon Maître Bouteiller,
remplit son office avec
le double soutien
de ...**



... Patrice et de ...



... Patrice !



Côté salle, Renzo procède à la distribution des nouvelles cartes de membre.

**C'est le plus beau
fleuron de mon
porte-cartes !**

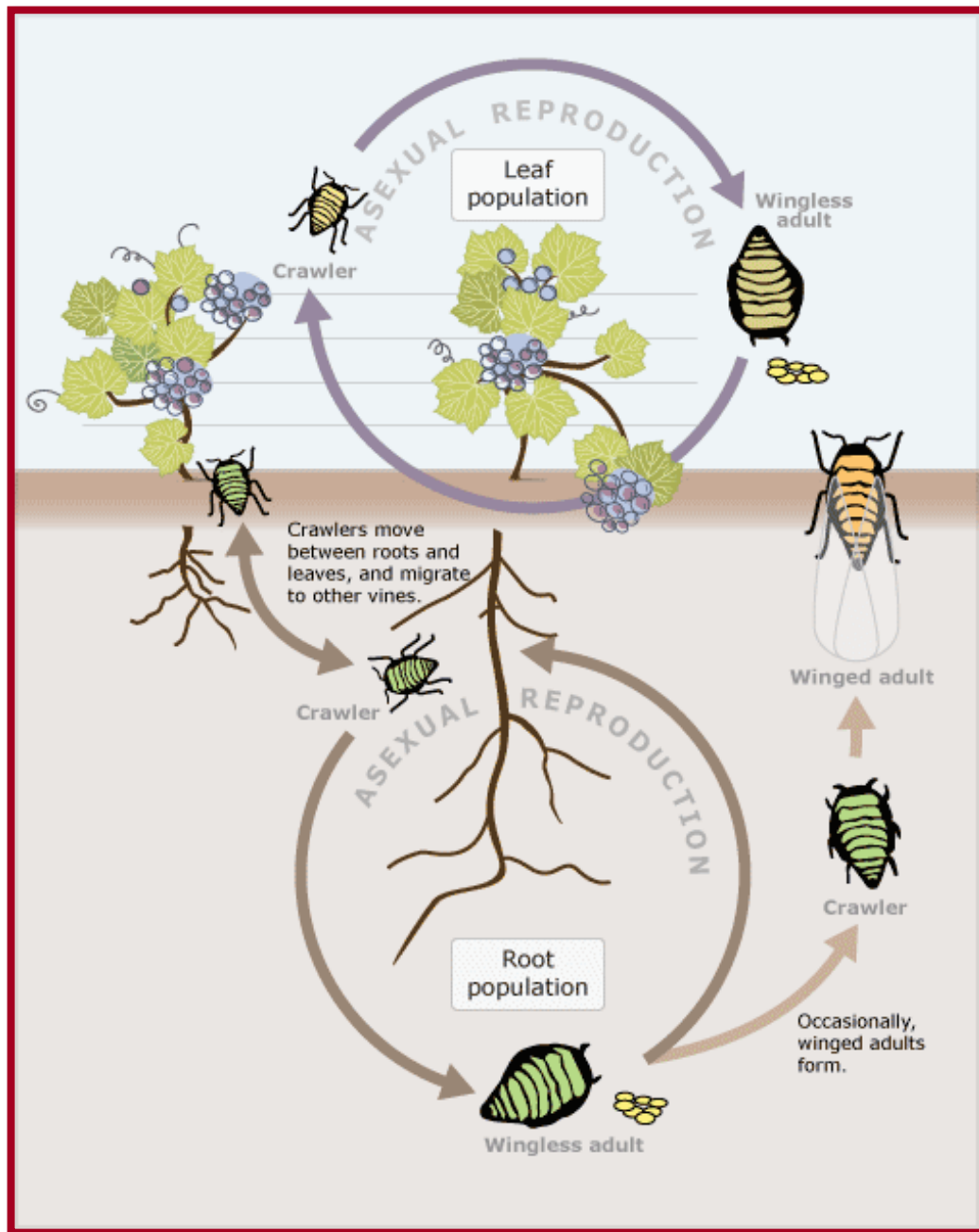


**Patrice Goguet,
Grand Echanson,
ouvre la soirée et présente les
trois invités du jour ainsi que
le couple de jeunes gens qui
nous a rejoint grâce à
l'information affichée à
l'Office du Tourisme.**



**Et Patrice Besnard,
Maître de Chais,
va nous conter,
tout au long de la soirée,
moultres histoires
où il sera question de ...**





... phylloxéra ...

Le phylloxéra vastatrix (du grec phyllon, "feuille" et xeros, "sec" et du latin vastatrix, "dévastateur"), ou phylloxéra de la vigne, est une espèce d'insecte homoptère, sorte de puceron ravageur de la vigne.

Le terme désigne aussi, par métonymie, la maladie de la vigne causée par cet insecte.

... de provignage ...

**Avant le phylloxéra,
le provignage était la méthode utilisée pour multiplier la vigne,
et remplacer les pieds défectueux par
enterrement d'un sarment qui prend racine.**

**C'est, en fait, une technique comparable au marcottage
employée aujourd'hui en jardinage, et qui était possible sur la vigne avant
l'apparition du parasite.**



Romorantin préphylloxérique



Vigne sur porte-greffes américains

... et de la Reine d'Angleterre !



**La Reine apprécie le « Provignage »
et le consomme ... avec modération !**



Cinq vins rouges sont proposés à la dégustation



Patrice nous en présente l'originalité

**Henry Marionnet est un cas à part dans la viticulture actuelle.
Il s'est fait une spécialité de cépages oubliés, ou peu connus,
dont il tire des vins de grande qualité.**

**C'est le cas du gamay de Bouze, un gamay à jus rouge,
qui est arrivé dans le val de Loire après le phylloxéra,
et qui s'est implanté en Anjou et en Touraine au siècle dernier.**

**Henry Marionnet cultive 1,5 hectare de ce cépage
pour faire un vin de pays délicieux et fruité.**

**Il vinifie la grappe entière sans éraflage, et « après six jours de fermentation
seulement, on décuve et on presse » dit-il pour résumer ce qui paraît très simple.**

**Les 8.000 bouteilles de son gamay de Bouze sont distribuées
chez les cavistes et les brasseries de Paris depuis quinze ans avec succès.**

Ce vin épicé et tonique tient dix ans sans problème dans la cave.



BLIÉS
T
AINE

*Compagnie
Marionnet*
APPELLATION **TOURAINE** CONTRÔLÉE
2011
Première Vendange
Henry Marionnet
MIS EN BOUTEILLE PAR HENRY MARIONNET, VIGNERON - SOUS LES COULEURS DE LA LOI

VAL DE LOIRE
2011
Henry Marionnet

VIN TRÈS FRUITÉ
À SERVIR FRAIS
Domaine de la Charmoise

TOURAINE
APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE
GAMAY
RAISINS CUEILLIS À LA MAIN
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
HENRI MARIONNET
VIGNERON À SOINGS LA CHARMOISE 41230, FRANCE





**Ayant oublié
les rondelles anti-gouttes,
Denis en revient à la bonne
vieille méthode de
la serviette en papier !**







PRODUIT DE FRANCE
TOURNAINE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
2011
VINS DE GAMAY PLANTÉS
FRANC DE PIED EN 1992
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
Henri Marionnet
DOMAINE DE LA CHARMONNE
A BONS-41130 FRANCE FRANCE

VIN ISSU DE VIGNES FRANÇAISES
Vini/era
Henri Marionnet
VINS CRÉÉES


LES CÉPAGES
Henri Marionnet
Gamay de Bouze
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
2010





En l'absence d'Yves, c'est Denis qui s'est chargé du « mangement ».





On rince les verres pour la dégustation des blancs ...

**... avec plus ou moins
de dextérité !**





La dégustation continue avec les vins blancs



Le Vinifera Sauvignon

**Il s'agit 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 hectare.

**Les plants proviennent tout simplement des sarments récupérés sur les autres
vignes de Sauvignon du Domaine, pendant l'hiver 98-99.**

**Ils ont été taillés à 30 cm environ, puis mis en terre,
dans le cadre d'une pépinière pendant un an.**

**Durant cette période, ces « sarments » sont devenus des pieds de vigne,
qui ont été plantés définitivement, au printemps 2000.**

Le premier millésime produit a été le 2004.



Vinifera Sauvignon : légèrement perlant à la grande satisfaction d'Enzo !



Un petit différent sur la présence, ou non, de soufre dans ce vin !





Deux robes bien différentes !



Pour parler du « Provignage », laissant la parole à Henry Marionnet !

Provignage

« Début 1998, un vigneron habitant près de chez moi est venu me proposer ses quatre hectares de vignes. Parmi celles-ci, à ma grande surprise, se trouvait une parcelle très ancienne de 0Ha36 qui, d'après la tradition orale, avait été plantée en 1850 ! Les expertises confirmèrent son âge, et je pense posséder, aujourd'hui, la plus vieille vigne de France. »

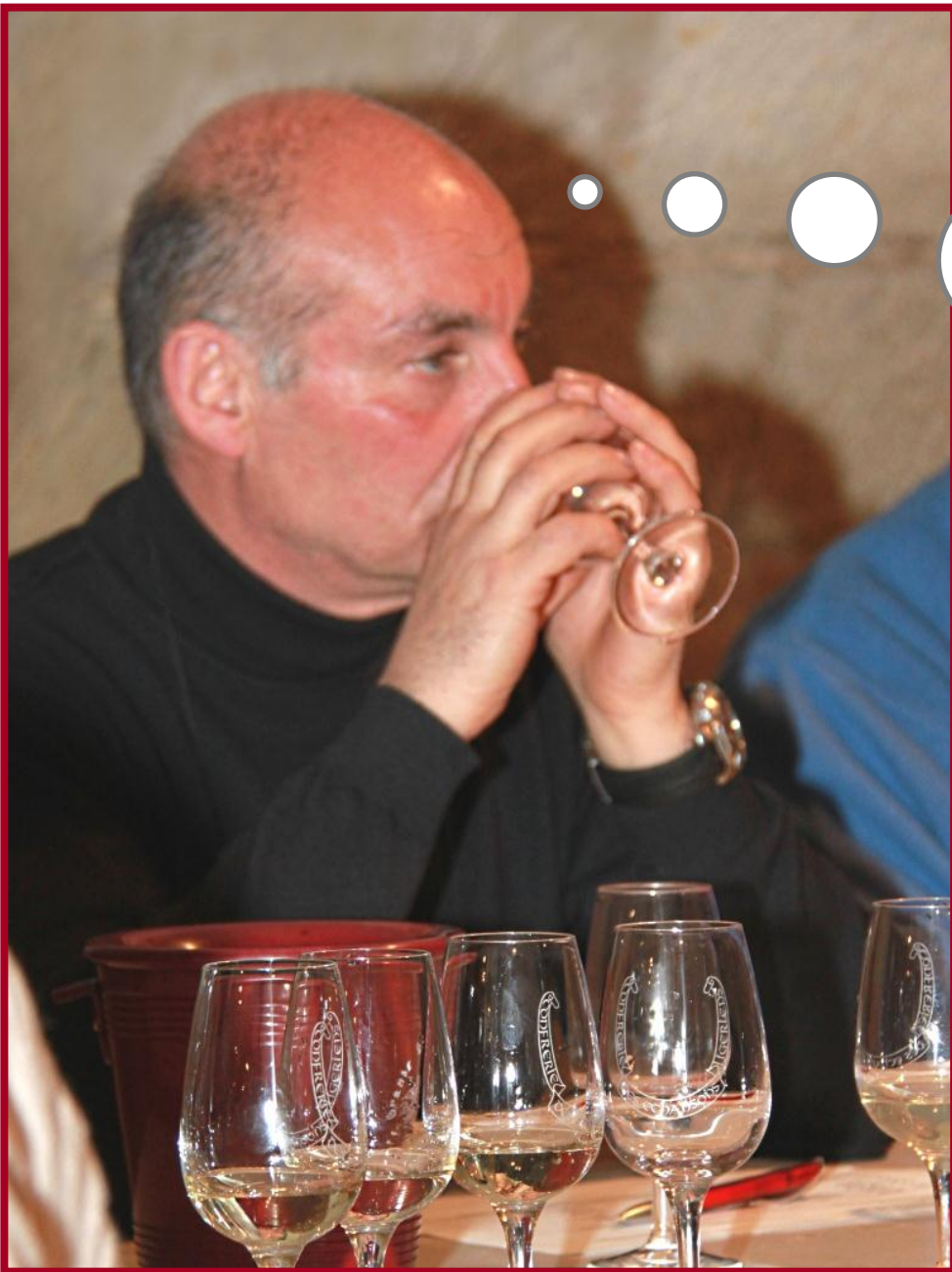




**« Elle a donc, par miracle,
échappé au Phylloxéra,
qui est apparu dans notre pays en 1870.
Cette vigne n'a donc jamais été greffée,
et le cépage se trouve être le Romorantin,
qui a été introduit dans notre région,
à partir de plants venant de Bourgogne,
par le Roi François 1er en 1519.**

**Cette mini cuvée (1500 bouteilles)
d'un vin unique porte le nom de « Provignage ».**





**My God,
the Queen
drinking
this wine !**

**Le même vin que la Reine,
le même prénom que
le Prince Consort :
il y a de quoi être tout chose !**

Un siècle et demi les sépare !



**Voilà cinq ans, la famille Marionnet a planté,
juste à côté du Provignage,
une parcelle de grandeur équivalente
avec des plants qui ont été réalisés à partir
des bois (les sarments) de leur vieille vigne
et, bien sûr, sans être greffés.**

**Ainsi la vieille vigne a eu un petit frère
et le vin issu de ces jeunes plants
a été baptisé « La Pucelle de Romorantin »**

Vin de pays du Loir et Cher
CEPAGE ROMORANTIN

Provignage

2010

Vigne pré-phylloxérique

Mis en bouteille au domaine de la Charmoise

Henry et Jean-Sébastien Marionnet

Vignerons à Soings (Loir-et-Cher) France

PRODUCT OF FRANCE - Contains sulfites - 750 ml

CEPAGE ROMORANTIN

La Pucelle de Romorantin

2011

Mis en bouteille au domaine de la Charmoise

Henry et Jean-Sébastien Marionnet

Vignerons à Soings (Loir-et-Cher) France

PRODUCT OF FRANCE - 750 ml





**Quel plaisir de pouvoir comparer,
pour la première fois au monde,
un vin issu de pieds non greffés
âgés de 160 ans,
et un vin issu de ces mêmes plants,
mais de quatre ans d'âge seulement !**



FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé .

Il est à usage non commercial.

Il n'est pas destiné à un site internet.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Ce diaporama ne doit pas être offert en téléchargement depuis un site internet.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Montage : irene.bureau@wanadoo.fr