

「ルヴェ・デュ・ヴァン・ド・フランス」誌の 500 号を飾る記念号(2006 年 4 月号)で、フランスの最も偉大な造り手 40 人が特集。アンリ・マリオネもその一人として、ドミニック・ラフォンを抑え、写真入りで大々的に紹介された。



GRANDS TÉMOINS 85

MAXIME BRUNEL Brûlez vos foudres !

« La RVF a modifié ma façon de faire le vin, je me souviendrai toujours de cette visite de la dégustatrice Patricia Gastaud Gallagher, au début des années 80 : « Si vous voulez que vos vins séchent un peu moins, brûlez les foudres de votre père ! », m'avait-elle dit. D'abord choqué, j'ai suivi son conseil et investi dans un parc de barriques, ce qui a profité aux millésimes suivants ! En général, j'apprécie les remarques des dégustateurs de la Revue car ils visent à améliorer encore la qualité des vins. La RVF, c'est le seul organe de presse français qui ait vraiment une emprise sur le consommateur ! Il est important que nous, Français, ne laissions pas à d'autres le monopole de la critique ! »
Château La Gardine, à Châteauneuf-du-Pape

DOMINIQUE LAFON Ne pas vouloir tout changer

La promotion des grands vins français, mission de la RVF, est plus que jamais d'actualité. Les choses vont vite et l'information impose des contraintes parfois incompatibles avec la compréhension des grands vins et terroirs. Les séances marathon de dégustation, où chaque vin n'a, au final, que quelques secondes pour convaincre sont indispensables, mais elles peuvent être dangereuses. Je me réjouis de voir arriver davantage de journalistes à La RVF, cela permet des prises de position plus neutres, sans volonté de vouloir, à tout prix, changer les choses.
Domaine des Comtes Lafon, à Meursault

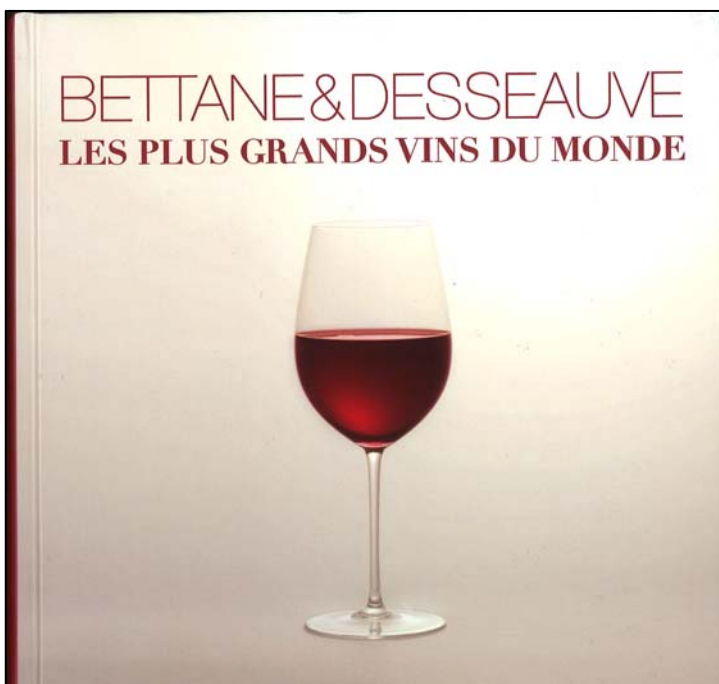
Henry Marionnet Il n'écoute personne, surtout pas les journalistes !

« Mon père n'a jamais voulu que je fasse d'études, alors je me suis fait tout seul, et je n'ai pas appris de règles. (o m'a sans doute permis d'essayer un tas de choses novatrices sans me poser de questions. » C'est le cas des vins sans soufre, aujourd'hui à la mode. Chez les Marionnet, on en fait depuis des dizaines d'années, parce que le soufre pique le nez et que Henry s'était aperçu que moins il en utilisait, moins il durait... Succédant à son père, il a tout de suite lancé un touraine premier, à l'imitation du Beaujolais, et démarché les grands restaurants. Sédait, le grand restaurateur Jacques Manivet a fait déguster son vin à Courtine, le chroniqueur vin du quotidien *Le Monde*; un papier laudatif – voilà le jeune Henry lancé. Telles des bonnes fêtes, les journalistes veilleront ensuite sur ses cuvées, comme Jon Winthro dans *Lui* (100 lettres de lecteurs enthousiastes !) ou Jean-Claude Le Brun dans *La RVF*. Pour autant, Henry Marionnet n'écoute personne, et surtout pas les conseils de ses amis dégustateurs, comme Antoine Gethelle ou Olivier Poussier : « Je fais le vin qui me plaît et je n'ai jamais changé. Je ne fais pas comme ces vigneron qui font plaisir aux uns avec une cuvée boisée et aux autres avec des vins ayant fini leur malo. »
Domaine Henry Marionnet, à Soings



AVRIL 2006 ■ LA REVUE DU VIN DE FRANCE

ミッシェル・ベタンヌとティエリー・ドゥソーヴの著書『世界で最も偉大なワイン』の中でもロマネ・コンティ、シャトー・ラフィット、ペトリュス、ディディエ・ダグノーなどともに掲載されている。



France - Val de Loire - Soings - Rouge et blanc

Domaine Henry Marionnet

Assurément, Henry Marionnet est l'un des vignerons les plus attachés de France et l'un des producteurs des vins les plus sincères qui soient. Au cœur de la Sologne, en pays de forêts, de landes et de chasses, son village de Soings n'était guère réputé pour le potentiel de sa viticulture. Pourtant, avec la loi du charbonnier, Marionnet replanta entièrement le vignoble familial dans les années soixante et soixante-dix, optant pour la gaieté et l'allégresse du gamay et du sauvignon. Toujours souples et fruités, ses vins destinés à être bus jeunes prirent avec les années et le talent un surcroît de profondeur veloutée, bénéficiant de la franchise et de la liberté aromatique qu'apportent des ventilations dont le soufre est presque entièrement banni. Puis, replantant de nouvelles parcelles sur ces sols sableux, Marionnet prit un risque, conséquemment mais exaltant : il installa de vieux plants non greffés (donc susceptibles d'être détruits par le phylloxéra), retrouvant ainsi des saveurs oubliées depuis plus d'un siècle, lorsque le ravageur puceron détruisit le vignoble européen. Ces vins, issus d'antiques variétés de gamay, cot (qu'on appelle parfois ailheux malbec), chinon ou romorantin ont le goût d'une fragile éternité.



LES CÉPAGES
40 hectares en rouge ; 90% gamay, 10% cot, 20 hectares en blanc ; 97% sauvignon, 15% chinon, 15% romorantin.

NOS VINS PRÉFÉRÉS
Plus de vins de gamay offrent une constitution aussi allégre, généreuse et profonde que les cuvées Vieilles Vignes de gamay blanc de pied, c'est-à-dire nos greffés et Coteaux du Soings (produits à partir d'une variété rare, le gamay de Bouvet, en particulier dans les millésimes 2002 et 2005).



Les plus grands vins du monde 189