



Henri Marionnet, Renaissance, 2022

Henry Marionnet
FRANCE, LOIRE, TOURAINE

Il s'agit ici d'une vigne d'exception réalisée Franc de Pied, c'est à dire non greffée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Gamay
SUPERFICIE	1,32 hectare
GÉOLOGIE DU SOL	Le sol est assez compacte, très argileux et caillouteux.
VINIFICATION	La vendange est en totalité cueillie à la main. Les grappes sont déposées dans des paniers, après avoir subi un tri sévère. Ceux-ci sont ensuite emmenés à la cave, où ils sont vidés un par un, en cuve inox, sous atmosphère de gaz carbonique. La fermentation « intracellulaire » qui est réalisée dure 5 à 6 jours environ. La transformation du jus en vin, se réalise donc en grande partie à l'intérieur de chaque grain de raisin, et sans aucun levurage ou autres produits œnologiques mais surtout sans apport de soufre, élément indispensable dans l'élaboration et la conservation du vin. En effet, avec une vigne, non modifiée par l'homme avec le greffage, nous avons réalisé à partir d'un raisin authentique et d'une vinification naturelle, un vin complètement pur, comme au moment de la Renaissance.
ÉLEVAGE	En cuves inox.

CODE SAQ

13196815

TYPE

Vin rouge

FORMAT

12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE

29.20 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Domaine familial depuis trois générations et créé en 1921 par Kléber Marionnet, le domaine est situé à Soings dans le Loir et Cher, dans la partie la plus orientale de la Touraine à 30 km au sud de Blois. Le vignoble, replanté et agrandi entre 1967 et 1978 par Henry Marionnet, compte aujourd'hui 58 hectares composées essentiellement de gamay et de sauvignon. Ces deux cépages, les plus adaptés à cette partie continentale de la Touraine, sont portés par un terroir d'argile à silex avec plus ou moins de sable ou graviers. Le Domaine se distingue par de nombreuses particularités comme la réalisation de vins à partir de vignes uniques non greffées dites « franc de pieds ». En 1990, Henry Marionnet fut le premier vigneron en France à réaliser des vins sans sulfites à partir de gamay; la cuvée « Première Vendange ».