



# Henry Marionnet, Première Vendange, 2022

Henry Marionnet  
FRANCE, LOIRE, TOURAINE

C'est le vin de la joie, du plaisir, de la nature retrouvée et bien sûr de la fête!

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40-60 ans
RENDEMENTS	Le rendement est de 40 à 45 hectolitres/hectare.
VINIFICATION	La vendange est cueillie à la main, s'il le faut soigneusement triée, et disposée dans de petits paniers qui sont ramassés et conduits à la cave, pour être vidés un par un dans des cuves inox. Les grappes sont intactes et la fermentation se réalise d'une façon complètement naturelle, dans le grain de raisin lui-même, sans levures, et surtout sans apport de soufre, élément indispensable dans l'élaboration et la conservation du vin, mais aussi sans levures ou autres produits oenologiques. Cette démarche est spectaculaire mais véritablement périlleuse car il est impossible en principe de faire du vin sans le protéger. Ainsi, tout se fait dans le respect total de la nature, et la mise en bouteilles est réalisée au mois de Mars, après le froid de l'hiver, avec des conditions d'hygiène très strictes.
ÉLEVAGE	En cuves inox.

CODE SAQ  
12517875

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
25.20 \$



## 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 composés 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 ».