

## CUVEE HISTORIQUE

### LE PROVIGNAGE

#### Une histoire extraordinaire



Début 1998, un vigneron habitant près de chez nous est venu nous proposer ses quatre hectares de vignes. Parmi celles-ci, à notre grande surprise, se trouvait une parcelle très ancienne de 36 ares qui aurait été plantée entre 1800 et 1850 ! et probablement en 1820. Les expertises réalisées par l'INRA confirmèrent son âge, et je pense posséder, aujourd'hui, **la plus vieille parcelle de vigne d'un même cépage de toute la France**. Elle est située sur un sol argileux, recouvert de petits silex.

**Elle a donc, par miracle, échappé au Phylloxéra, qui est apparu dans notre pays en 1864.** 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 1517.

Elle est dans un état de conservation surprenant et ses magnifiques troncs tourmentés sont la preuve de son grand âge.

**Avec le Provignage, on ne peut se rapprocher daucun autre vin existant.** On est dans un autre monde avec une distinction, une race, et une minéralité sublimes. Lorsqu'on le goûte, on ressent totalement la pureté de son terroir, argilo-calcaire. Il a des arômes de poires, coings, fleurs blanches, miel et noisettes.

**Il faut le boire seul à une température de 8 à 10° avant le repas et dans la contemplation,** afin de revivre ce que goûtaient nos ancêtres, mais il peut se marier aussi, avec les poissons de la Loire ou des petites rivières de la région.

**On considère un peu ce vin comme un trésor sauvegardé de notre patrimoine,** et nous pensons qu'il n'est pas possible de le déguster sans éprouver une certaine émotion, surtout en pensant que les gens qui ont planté cette vigne, sont nés sous Napoléon 1er...

**À travers la presse...**

**LE FIGARO MAGAZINE**

**Le Monde**

**Marianne**

LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE

— *Ce vin possède une ampleur et une exceptionnelle minéralité. C'est un vin témoin qui peut se boire dans la contemplation. Avec ses arômes de poire, de coing, de fleurs blanches, le Provignage est un morceau de patrimoine en bouteille.*

***Le Monde - Jean-Claude Ribaut.***

— *Consécration pour Henry Marionnet, le Pape de la Charmoise : son Provignage a été servi à l'Hôtel Matignon où Jean-Pierre Raffarin recevait la Reine d'Angleterre. La Souveraine comme notre Premier Ministre ont paraît-il, fort apprécié ce vin d'exception.*

***Le Figaro Magazine***

— *On est frappé avant tout par le gras et le corps du vin très floral.*

***La Revue du Vin de France.***

— *Un des plus prestigieux Vin de France servi à la Reine Elizabeth II à l'occasion du déjeuner officiel.*

***Marianne - Périco Légasse.***