

Dîner du 22 février 2013

Thème : les vins d'Arbois de Frédéric Lornet

Cette soirée a été une réussite de par la qualité de la cuisine et bien entendu des vins : 42 participants et nous avons été contraints de refuser six inscriptions parmi les retardataires ; ceci a été difficile car il s'agissait de membres parmi les plus fidèles. Frédéric Lornet était accompagné de son épouse Sylvie et les participants se rappellent de son accueil extraordinaire dans la chapelle de l'abbaye lors de notre dernier passage.

Le vignoble Lornet est la plus ancienne adresse que les membres du CEP suivent toujours régulièrement. Première rencontre en 1994 à Arbois puis en 2002 à Gentilly puis en 2006 de nouveau à Arbois et enfin en 2013. Entre temps, nous avons proposé plusieurs commandes de Noël avec un égal succès.

Le terroir d'Arbois est complexe car il associe des éboulis calcaires, des marnes apparues lors de la formation des reculées glaciaires et d'autres terres argilo-siliceuses et compactes. Les marnes rouges sont rares et produisent des vins exceptionnels à Arbois et ailleurs.

Les différents terroirs de la région viticole d'Arbois ont déjà été détaillés dans les comptes-rendus précédents. La plupart des appellations ne font que du blanc (savagnin et chardonnay), seul Arbois à l'autorisation des cépages : les blancs précités et les rouges : Poulsard, Trousseau et Pinot. A noter que ce vignoble est à 300 m d'altitude dans une région au climat continental. Les millésimes jouent un rôle important.

Les vignes du vignoble Lornet ont été plantées en 1952. Le père de Frédéric Lornet était tonnelier et a eu l'intuition de son avenir dans la carrière de vigneron. C'était un vrai personnage charismatique, maire de son village et si proche de ses administrés. Il avait un sens de l'amitié prononcé et nous en gardons tous un souvenir ému. Frédéric Lornet lui a succédé et il a immédiatement essayé d'améliorer la qualité des vins au niveau de la culture et de la vinification. A ses débuts, les dégustations étaient redoutables car il fallait essayer plusieurs vins dans différentes barriques (ceux qui ont fait S ont tout de suite compris que l'opérateur était le signe X). Finalement, le résultat a été à la hauteur du travail mené avec des chardonnays qui prennent des allures de grands crus de Bourgogne, des savagnins (naturel) ouillés que l'on pourrait qualifier de profonds, élégants et pleins de typicité et maintenant des vins jaunes et des vins de paille façon passerillés à tomber par terre (cf fin du compte rendu). Dernier point : ne négligeons pas les rouges (50% de l'encépagement) car leur dégustation est particulière : nous avons l'habitude de vins tanniques et ceci est même devenu un standard outre Atlantique. Les rouges d'Arbois ne sont pas tanniques, ils sont marqués par la minéralité avec un final acide qui traduit leur capacité au vieillissement (ceci se retrouve ailleurs mais pas forcément avec la même intensité). Nous avons récemment goûté un magnum de Trousseau 1989 : il avait une ampleur et une fraîcheur extraordinaire. N'oubliez pas chers membres que plus ces vins ont un final acide, plus il faut attendre avant de les boire. Patience, nous avons d'autres choses à vous proposer d'ici là ! En attendant, n'hésitez pas à calibrer vos papilles avec ces merveilles.



♥♥ Crémant blanc du Jura

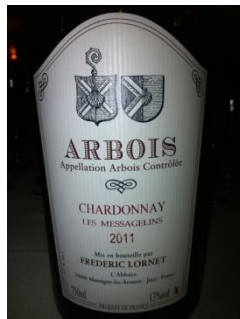
Servi à l'apéritif, il s'agit d'un vin qualifié de brut vieilles vignes. On retrouve la saveur des vins effervescents peu dosés. Il a cependant du fruit et de la rondeur. On ne retrouve pas le côté sec si fréquent dans les crémant du Jura peu dosés. A recommander pour cet été, à l'apéritif, avec des tomates-cerises et des petits dés de comté fruité et juste un tout petit canapé grillé parce que c'est régime !



♥♥♥ Savagnin Nature 2010

Attention, on entre dans l'incontournable. Pour rappel, ce savagnin (le cépage des vins jaunes) est vieilli en foudre sans oxydation (le vin qui s'évapore est remplacé régulièrement pour éviter le contact avec l'air ; les barriques sont donc toujours pleines). Bien entendu, le raisin est récolté à pleine maturité et c'est un des secrets de la réussite. Le terroir est schisteux avec des fossiles incrustés.

Nez effacé. La bouche est superbe avec des arômes fins et persistants. Il n'a pas le fameux gout de jaune ; en revanche, on reconnaît le fruit mêlé à la rondeur. Le final est iodé et on imagine les alliances avec certains plats ... D'ailleurs, l'alliance avec la tomate et la truite fumée était parfaite.



♥♥♥ Chardonnay Messagelins 2011

Le terroir est particulier avec des galets roulés, reste d'une ancienne moraine. Un an en fût de plusieurs vins

Nez effacé mais bouche complexe avec de la fraîcheur. Le final est discrètement fumé. La longueur est impressionnante avec une acidité parfaite. Pas de doute sur la capacité de ce vin à vieillir. Belle alliance avec l'entrée



Chardonnay 1947 ou 1949

Dans les deux cas, il s'agit d'un millésime extraordinaire. Grand Merci à Frédéric Lornet de nous avoir donné l'occasion de déguster cette merveille.

Nez sur la noix très puissant. Ce vin a le goût de jaune et le terroir l'emporte. Il reste néanmoins bien équilibré quoique un peu trop charpenté en l'emportant sur l'excellent volaille à la crème et aux morilles.

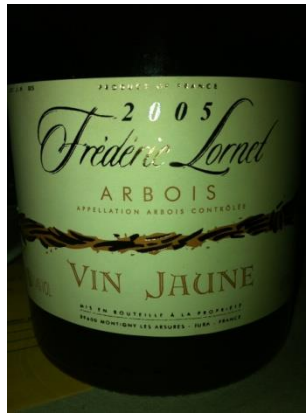


♥♥♥♥♥Trousseau des dames 2011

Le trousseau des dames est une espèce de trousseau où les grappes sont très éclaircies.

Terroir messagelins et vieilles vignes.

Nez très présent et bouche très bien équilibrée avec du fruit rouge et une belle acidité. On retrouve les notes fumées en relation avec le terroir. Superbe alliance avec la volaille. Comme précédemment noté, le tannin n'est pas perçu et le caractère est contenu dans la minéralité.



♥♥♥♥♥ Vin jaune 2005

Quelques recettes qui expliquent pourquoi ce vin jaune ne ressemble pas aux autres et pourquoi il va réconcilier tous les amateurs avec ce vin particulier.

Le vin jaune doit être fait avec des vins peu alcoolisés car la déshydratation va augmenter le taux d'alcool. La qualité du voile fait la qualité du vin. Dans les grandes années, les vins s'oxydent avec plus de difficultés.

Nez classique. En bouche, il n'y a aucune agressivité mais beaucoup d'élégance. Quel contraste avec les vins jaunes classiques. Le final est superbe avec de la rondeur et des arômes de noix. Belle alliance avec le comté mais le vin a écrasé le brillat-savarin.



♥♥♥♥♥ Vin de paille 2006

Savagnin 90% et pouslard 10%. 90 à 100 grammes de sucre résiduel. Ce vin est régulièrement ouillé et ceci l'empêche de prendre des arômes confits. La fermentation est très longue : de l'ordre de 1 voire 2 ans. On est donc devant un vin équilibré et élégant sans aucune lourdeur.

Vin également très différent des vins de paille classiques. Ce vin est passerillé et il n'y a pas d'arôme confit. La concentration en sucre n'est pas perçue à son niveau du fait de l'acidité volatile.

Très belle alliance avec le dessert. Les membres présents ont adoré au point de ne pas vouloir en laisser dans les bouteilles. La tentation était trop forte.

Encore un grand merci à la famille Lornet pour ce moment exceptionnel et inoubliable !