

Soirée Arbois avec Frédéric Lornet

24 février 2017

Assistance record avec 45 participants qui ont pris la bonne option car la soirée fut parfaite : vins exceptionnels, cuisine raffinée complètement en accord avec les mets et ambiance joyeuse mais attentive.

Le vignoble Lornet est la plus ancienne adresse que les membres du CEP suivent avec régularité. Première rencontre en 1994 à Arbois puis en 2002 à Gentilly, en 2006 de nouveau à Arbois puis en 2013 de nouveau à Gentilly (42 participants). Personne ne se lasse de ses vins et nous avons bien raison de lui être fidèle. Comme Naji Boutros, Frédéric Lornet est un grand humaniste qui tire sa force de ses racines terriennes à l'instar de ses vignes. Dans ce monde désorienté, ces vigneron nous montrent où sont les vraies valeurs : celles du respect de la terre et des hommes, non pas avec une vision passéiste mais avec une volonté de progresser. CHAPEAU MON AMI FREDERIC !

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 de nombreux 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 1951 & 1952 sur des riches terroirs bien exposés. Le père de Frédéric Lornet était tonnelier et a vécu une passion en embrassant la carrière de vigneron. C'était un vrai personnage charismatique, maire de son village et très proche de ses administrés. Il avait un sens de l'amitié prononcé et nous en gardons tous un souvenir ému. Il avait également une grande intuition et a su planter les bons cépages dans les terroirs qui conviennent. Quand on connaît la variété des terroirs, ce fut une vraie prouesse que les années passées n'ont pas contredite. Il a également su isoler la variété de cépage dit Trousseau des Dames car elle a un rendement naturellement inférieur au trousseau classique (moins de grains dans les grappes).

Frédéric Lornet lui a succédé et a amélioré la qualité des vins au niveau de la culture et de la vinification. Les clés de son succès sont :

- La volonté de faire de faible rendement, non pas tant par la vendange en vert que par la sélection variétale et la taille rigoureuse dès l'hiver (avec tous les risques que cela comporte).
- La récolte à maturité ce qui n'est pas chose facile sous ce climat. Il vient de faire l'acquisition d'une souffleuse spéciale qui ôte les feuilles du bas du cep pour améliorer l'exposition des grappes.

- Une vinification adaptée au cépage et au millésime qui lui permet de tirer la quintessence de chaque vin, même si elle ne correspond pas au standard de l'appellation. Ce fut ainsi l'inventeur de savagnin nature qui est protégé de l'oxydation par un ouillage régulier.

A ses débuts, les dégustations étaient redoutables car il fallait essayer plusieurs vins élevés dans différentes barriques ; mais quel souvenir et quel apprentissage ! 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 (nature) ouillés que l'on pourrait qualifier de profonds, élégants et pleins de typicité, des vins jaunes et des vins de paille façon passerillés à tomber par terre (cf fin du compte rendu). Les rouges (50% de l'encépagement) ont un caractère très particulier : nous avons l'habitude de vins tanniques ou de vins fruités. Les rouges d'Arbois ne sont pas tanniques, ils sont marqués par la minéralité avec un final typiquement acide qui traduit leur capacité au vieillissement. N'oubliez pas chers membres que plus ces vins ont un final acide, plus il faut attendre avant de les boire. Patience, nous aurons d'autres choses à vous proposer d'ici là !

Le millésime 2015 est excellent avec un bel été chaud. Il donne des vins avec une forte intensité aromatique mais assez peu d'acidité perçue surtout pour les savagnins. Ce ne seront pas des vins de grande garde (< 10 ou 15 ans) et tant mieux pour ceux qui n'ont pas des caves de grande capacité.

♥♥♥ Arbois Chardonnay Les Messagelins 2015

Le terroir est particulier sur une moraine glaciaire avec des galets roulés dans une marne rouge.

Le nez est présent, un peu sur le massépain (vanille ?). La bouche est ample avec des notes discrètes de gras et un final marqué par l'acidité en relation avec la minéralité. L'équilibre est parfait pour un vin qui reste souple dans ce millésime. A bien accompagné les gougères.

♥♥♥ Arbois savagnin nature 2015

Le savagnin (cousin du gewurztraminer) est le cépage qui est exclusivement utilisé dans le fameux vin jaune. Il est d'usage de le laisser s'oxyder en barrique en ne complétant pas le vin qui s'évapore (la fameuse part des anges). Le savagnin nature, à l'opposé, est ouillé comme pour la grande majorité des vins blancs qui ne supportent pas l'oxydation. Le terroir est schisteux avec des fossiles incrustés. Ce vin est élevé sur lie pendant un an. Il a 2 grammes de sucre résiduel dans ce millésime et ceci concourt à lui donner cette belle rondeur.

Le nez est floral. La bouche est ample avec du gras qui domine. La fin de bouche n'est pas acide probablement parce que le gras domine la minéralité. Globalement, ce vin est assez intense et il a un peu dominé l'excellente barbue avec tuile à l'encre de seiche et navets + artichauts.

♥♥ Ploussard en Fertand 2015

La vigne pousse sur une pente accentuée et un terroir schisteux (un peu comme de l'ardoise) incrusté de fossiles marins. Petit rendement de 25 hecto/hectare.

Ce vin a du caractère et il est en plein dans la typicité du terroir et du cépage. Le nez est framboise et la bouche est dominée par la minéralité et les épices.

♥♥♥♥ Trousseau des Dames 2015

Faible rendement (30 hecto/hectare) sur un terroir marne rouge

Vin riche en arômes avec des notes épicées et fruitées. Final très élégant. A parfaitement accompagné la pièce de veau fondante et son gratin dauphinois. Grand moment de plaisir. Achetez ce vin et servez-le sur des viandes blanches là où les bourgognes fruités et les bordeaux tanniques ne passeront pas.

♥♥♥ Trousseau des Dames Signé Roger 2015

Elaboré à partir de raisins issus de très vieilles vignes, la concentration est naturellement élevée. La cuvaison est plus longue.

Vin à la robe sombre et au nez puissant sur le fruit rouge. La bouche est ample mais parfaitement équilibrée avec une très belle longueur. Les arômes sont sur l'épice et les tannins sont fins. Bel accord avec le fromage Mont d'Or servi à la petite cuillère.

♥♥♥ Savagnin 2012

Vieilli en barriques non ouillées. Mis en bouteille en décembre 2016, 40% de ce vin s'est évaporé.

Robe jaune dorée. Nez sur le fruit blanc. Ce vin est puissant et complexe avec des notes exotiques et peut-être de la noix. Superbe avec le conté fruité 18 mois.

♥♥♥ Vin jaune 2009

Que d'originalité dans ce vin !

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. Il doit être conservé au minimum 6 ans et 3 mois en fût de chêne puis être mis en bouteille dans ces fameux « clavelins » de 62 cl. La qualité du voile fait la qualité du vin. Dans les grandes années, les vins s'oxydent avec plus de difficultés. Le talent de Frédéric Lornet fait qu'il réussit ses vins jaunes même dans les grandes années.

Le nez est classique. La bouche ressemble au savagnin 2012 mais en plus intense ; le vin est très long mais pas entêtant comme certains qui laissent un goût prononcé de noix pendant plusieurs heures. A côté de la noix, on retrouve des arômes de curry. L'acidité est bien présente en fin de bouche.

♥♥♥ Vin de paille 2011

Pour mémoire, ce vin est fait à partir de très jolies grappes qu'on laisse se déshydrater sur de la paille jusqu'en décembre. Il est issu de 3 cépages : savagnin, chardonnay et pousard et le rendement est de l'ordre de 20 hecto/hectare.

Au nez, c'est une explosion fruitée surtout sur des arômes de fruits exotiques. La bouche est complexe alliant des fruits exotiques et des fruits cuits. Il n'est pas trop sucré dans la mesure où l'acidité est perçue nettement en fin de bouche, l'alcool ne domine pas non plus : quel bel équilibre ! Belle alliance avec la poire pochée.

