



## Compte rendu de la soirée Arbois animée par Frédéric Lornet le 17 juin 2022

24 participants au restaurant Maceo rue des Petits Champs à Paris. Nous sommes loin des participations antérieures qui dépassaient les 40 personnes. Relevons le défi et n'hésitons pas à recruter des adhérents dans notre entourage ou ailleurs. Si vous connaissez des députés battus ou des ministres démissionnaires, vous pouvez leur demander de venir car ils auront prochainement un emploi du temps allégé ! Nous saurons leur remonter le moral.

Voilà 2 ans que nous avons projeté cette soirée mais le chaos sanitaire avait parsemé notre chemin d'embûches ; l'obstination de l'équipe a eu raison des caprices de ce virus mécréant !

Notre dernière rencontre avec Frédéric remonte au 24 février 2017, il y a déjà plus de 5 ans. Personne n'a vraiment vieilli ; chacun est animé des mêmes passions car l'espoir fait vivre. Maxime personnelle à méditer en ces temps troublés où chacun pense que la prairie est plus verte ailleurs sans jamais y avoir jeté un œil.

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 puis en 2006 de nouveau à Arbois puis en 2013 (42 participants) puis en 2017 avec 45 participants. A chaque rencontre, Frédéric a irradié l'assistance par sa passion, par sa modestie, son authenticité et son humanisme.

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.

Ses vignes ont été plantées en 1951 et 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, 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 locaux, ce fut une vraie prouesse que les années passées n'ont pas infirmée. Il a également su isoler la variété de cépage dit Trousseau des dames au rendement naturellement inférieur au trousseau classique (moins de grains dans les grappes).

Certains principes sont restés immuables à juste titre :

- La volonté de faire de faibles rendements (40 hecto/hectare), 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.

D'autres ont révolutionné les traditions :

- Vinification par parcelle, utilisant selon les millésimes la vinification sur lie en cuve ou en barrique ou les deux
- Ce fut ainsi l'inventeur de savagnin nature qui est protégé de l'oxydation par un ouillage régulier.
- La vinification spéciale des cépages rouges leur confère de l'équilibre et une minéralité caractéristique sans acidité perçue en bouche, même dans la longueur.

Le résultat est spectaculaire avec des vins profonds, équilibrés et racés ; comme tous ces vins d'exception, ils sont bons jeunes mais peuvent vieillir des dizaines d'années. Lors de la dernière dégustation en 2015, les vins étaient marqués par une belle minéralité et une grande longueur. Le millésime 2020 est plus aromatique mais aussi long que le 2015 : un collier de perles blanches et rouges !

### ♥♥♥ Arbois Chardonnay Les messagelins 2020

Le terroir est particulier sur une moraine glaciaire avec des galets roulés dans une marne rouge. Fermentation alcoolique et malo-lactique en barrique de 228 litres pendant 12 mois. Pas de filtration !

Beau nez et belle attaque en bouche avec du fruit et des fleurs, très aromatique. Le final est ample avec une très belle persistance sans acidité perçue. Le premier qui dit que les vins blancs d'Arbois débordent de minéralité se met un doigt dans l'œil ! Bien faits, ils savent exprimer un terroir splendide avec une rondeur aromatique. Très belle alliance avec les gougères.

### ♥♥♥ Arbois savagnin nature 2020

Le savagnin (cousin du gewurztraminer) est le cépage qui est exclusivement utilisé dans le fameux vin jaune. Pourquoi « Nature » ? Parce que c'est l'ancien nom du savagnin. 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 et fait donc sa malo-lactique en fût.

Vins très aromatique mais exprimant une très belle tension. Final sur la minéralité que sait si bien exprimer ce cépage.

Belle alliance avec le haddock en carpaccio sur lit citronné et oignon nouveau (si l'on met de côté ces rondelles de piments rouges)

### ♥♥♥♥ Arbois savagnin nature « en Fertant » 2020

Ce terroir est exceptionnel, fait de schiste-carton friable sur des coteaux escarpés. Petit rendement entre 20 et 25 hecto/hectare (ceci explique le surcoût). Elevage en barrique avec quelques fûts neufs. Ouillage hebdomadaire et mise en bouteille par gravité sans filtration. Cette dernière étape est délicate avec un soutirage par le bas qui induit une petite perte de vin (celui qui est piégé dans les lies). L'avantage est inestimable car le filtrage réduit la puissance aromatique des vins (ceci nous avait été démontré par la société Pall dans les années 94-95).

La dégustation montre un vin splendide tout en élégance mais avec une grande intensité aromatique et une belle longueur. N'hésitez pas à craquer car vous ne le regretterez pas ! (ça vaut le surcoût).

### ♥♥♥ Ploussard « en Fertant » 2018

La vigne plantée en 1952 par Roger Lornet 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. Fermentation en cuve et élevage en barrique.

Ce vin a du caractère et la typicité du terroir et du cépage s'exprime bien. Le nez est framboise et la bouche est dominée par la minéralité et les épices. Il a bien accompagné le suprême de volaille servi avec des carottes rôties.

### ♥♥♥♥ Trousseau des Dames 2020

Ce vieux cépage jurassien a été réhabilité par Roger Lornet et Frédéric le vinifie merveilleusement. Le trousseau des dames est une variété de trousseau aux tannins très fins. Faible rendement (30 hecto/hectare) sur un terroir marne rouge. Elevage en foudre et pas de filtration.

Le nez et l'attaque sont sur le fruit. En bouche, le menthol est présent avec des tannins déjà soyeux. Très belle longueur pour ce vin qui peut être considéré comme de garde.

### ♥♥♥ Vin jaune 2015

Issus des meilleurs terroirs. Égrappage total, fermentation alcoolique et malo-lactique en foudre, soutirage au printemps et mise en vieillissement en fût de chêne de 228 litres pour une durée de 6 ans et trois mois. Vieillessement très particulier, les fûts ne sont jamais ouillés, un voile de levures se développe à la surface du vin, régule le vieillissement.

Quelques recettes qui expliquent pourquoi ce vin jaune ne ressemble pas aux autres et pourquoi il va réconcilier tous les amateurs par sa finesse et l'équilibre de ses arômes. Le vin jaune doit être fait avec des vins peu alcoolisés car la déshydratation augmente le taux d'alcool et fait prendre le risque d'une madérisation (le voile est perméable à l'eau mais pas à l'alcool). Les vendanges des raisins qui serviront au vin jaune est donc plutôt précoce. La qualité du voile fait la qualité du vin et il est essentiel qu'il soit fin et noir (pas du tout comme celui vu dans les caveaux de démonstration). Pour cela, le vin jaune doit séjourner dans la bonne cave avec la bonne levure (Six ans de fût comme il se doit).

Le nez est classique. La bouche est ample très marquée par le cépage. Le vin est très long mais pas entêtant comme certains qui laissent un goût prononcé de noix pendant plusieurs heures. L'acidité est présente en fin de bouche. A très bien accompagné l'excellent conté 18 mois de chez Bordier

### ♥♥♥ Vin de paille 2018

Il est issu de 3 cépages : savagnin, chardonnay et poulsard et le rendement est de l'ordre de 20 hecto/hectare. Pour mémoire, ce vin est fait à partir de très jolies grappes qui se déshydratent sur de la paille jusqu'en décembre. Il est pressé pour obtenir un vin à 14° alcoolique et 5° potentiel (fermentation pendant au moins huit mois). Vieillessement pendant au moins 3 ans.

Au nez, les arômes de figues et d'abricots secs. La bouche est complexe la figue et des fruits cuits. Il n'est pas trop sucré dans la mesure où l'acidité est perçue nettement en fin de bouche. A aucun moment, on imagine qu'il contient 80 g/l de sucre résiduel.