

Domaine Lionnet « Terre Brûlée », Cornas



Ludovic Izerable et Corinne Lionnet [© Armand Borlant]

Le domaine :

Avril 2013, le soleil est enfin de retour après un long hiver froid, et surtout humide. Les premiers rayons réchauffent l'air, la terre, le végétal, et les jeunes bourgeons émergent enfin de leur longue torpeur hivernale, avec dix à quinze jours de retard sur une année « normale ». Le ciel est d'un bleu azur, limpide, tranchant. D'ici, la vue est imprenable sur Cornas, son village, ses vignes, ses terroirs, et plus loin, la vallée du Rhône. Puis les Alpes, au manteau neigeux encore bien fourni. Nous sommes au lieu-dit cadastré « Saint-Pierre », au dessus du quartier « Chaillot », sur le sommet d'une crête qui domine quasiment tout le vignoble et ses crus. Là où nous marchons, ce n'en est pas encore tout à fait un, mais il est en devenir, assurément. De petits blocs de granit parsèment une matrice sablo-granitique quelque peu désordonnée. De plus gros, mieux agencés, constituent par endroit de hautes terrasses soutenant les nouvelles terres à cultiver. Enfin, de ces sols roses, se dressent à intervalles réguliers de tous jeunes plantiers recouverts de leur cire cicatrisante. « *Je dois encore passer le chenillard pour égaliser les sols, puis je finirai à la pioche pour sortir les dernières grosses pierres* ». Lui, c'est **Ludovic Izerable**, l'artisan de ces travaux. La nouvelle parcelle fait pratiquement un hectare d'un seul tenant. Il a fallu trois ans de travail pour en venir à bout. Avant, il n'y avait rien, que de la friche. « *Je termine ce secteur, puis après on fait une pause dans les replantations* ». Et pour cause, avec cet hectare supplémentaire, le domaine qui compte actuellement 2.2 hectares en production, va augmenter son volume d'un tiers, sans compter les 0.5 hectare également replanté sur l'AOC Saint-Joseph. En observant Ludovic, ici, nous parler de son travail, sa philosophie, sa démarche, on peut lire dans son attitude comme une forme de quiétude et d'assurance. Pourtant, l'aventure dans laquelle ils se sont lancés avec **Corinne Lionnet**, son épouse, est loin d'être ordinaire.

Quelques années auparavant, le **domaine Lionnet** est une petite et discrète propriété familiale de quelques hectares dirigée par Pierre Lionnet. A l'approche de la cinquantaine, et sans réelle succession envisagée, il commence à se séparer d'une partie de ses vignes. L'exploitation est sans doute amenée à disparaître à plus ou moins long terme. Mais en 2001, les choses se précipitent brutalement ; Pierre Lionnet tombe gravement malade. Il y a du vin dans les fûts et des vignes à s'occuper. Corinne, sa fille, et Ludovic, son compagnon, décident alors de l'épauler. Le jeune couple n'a aucune connaissance, aucun diplôme dans le vin ; elle étant dans l'enseignement et lui commercial pour une grande enseigne de meubles. Il faut apprendre, tout, de la viticulture à la vinification. Surtout, il faut apprendre vite, car la situation s'aggrave. Et en 2003, ils se retrouvent seuls à la tête de l'exploitation. Là, où beaucoup auraient sans doute baissé les bras, eux décident de poursuivre l'aventure, et même de redonner de l'élan à la propriété. Ainsi, dès 2004, ils entament une reconversion en agriculture biologique du vignoble (certifié Ecocert depuis 2009). Celle-ci s'opère en douceur, car même si celui-ci était auparavant conduit en « conventionnel », Pierre Lionnet avait déjà une démarche réfléchie des traitements réalisés. A la fin des années 2000 et après un début de reconnaissance (notamment à l'export, comme souvent en France, car nul n'est prophète en son pays !), Ludovic et Corinne développent et agrandissent le domaine en entamant un long programme de replantation. La cave et le chai d'élevage subissent eux aussi de grands travaux d'aménagement et de rénovation.



Vignes du lieu-dit Combes [© Armand Borlant]

Malgré sa petite taille, le domaine bénéficie d'un très beau patrimoine de vieilles vignes (de 40 à 100 ans) plantées par Michel Lionnet, le grand-père de Corinne, lorsqu'il acquit la propriété. Les sols sont tous travaillés : labours, griffage, cavallonnage ou enherbement. Les interventions s'appliquent en fonction des parcelles et des besoins de la plante. Certains travaux sont mécanisés (chenillard), d'autres se font au cheval ou à la main. En raison de la forte concurrence qu'il peut générer, l'enherbement est toutefois limité aux secteurs les plus difficiles d'accès ou dans les plus vieilles vignes. Les traitements sont strictement limités à ceux autorisés en agriculture biologique : soufre, cuivre et quelques applications foliaires contre les carences (chlorose par ex.). Tous les travaux sont effectués en fonction du calendrier lunaire. La grande majorité des vignes sont taillées en gobelet court, sur échelas. Pour les nouvelles plantations, Ludovic a cependant opté, lorsque cela est possible (vignes en terrasses ou terrains peu pentus) pour une conduite sur fil (palissage) en cordon de Royat simple. Ce choix n'est pas tant dicté par la facilité que ce mode de taille permet, mais plutôt par la difficulté de trouver des échelas de qualités (bois qui se fendent, se tordent ou traités de produits chimiques !). Après avoir testé plusieurs essences de bois, Ludovic s'est orienté vers des échelas en acacia qu'il laisse sécher un an supplémentaire avant de les utiliser. Pour les replantations, les sélections massales du domaine sont effectuées sur des vignes très qualitatives du lieu-dit *Champelrose*, appartenant au domaine Courbis.



[© Armand Borlant]

Les vendanges se font uniquement à la main et les grappes sont transportées au chai dans des grandes bennes de 80 kgs. La vinification permet de séparer les lieux-dits, lorsque les quantités sont suffisantes pour remplir la cuve. Les grappes sont encuvées entières (pas d'éraflage) puis foulées. Les fermentations se font

uniquement via levures indigènes. Elles se déroulent dans des petites cuves béton enduites et ouvertes. Deux à trois remontages quotidiens sont réalisés les premiers jours, puis un pigeage aux pieds est effectué chaque jour par Ludovic de manière à « casser » et enfoncer le chapeau. Les macérations durent plus ou moins trois semaines. Le pressurage se fait à l'aide d'un vieux pressoir bois vertical datant du XIXe siècle entièrement rénové. Les vins sont ensuite encuvés en grand contenant de résine ou d'inox pour faire leur fermentation malolactique. A l'issue, ils sont entonnés en barriques et demi-muids non neufs pour une durée de 16 à 18 mois environ. Tous les fûts, de plusieurs origines, proviennent du domaine des Remizières. La mise en bouteille se fait sans collage, ni filtration, en une seule fois. L'apport de soufre est très limité ; sur les derniers millésimes, les vinifications se font d'ailleurs sans ajout de soufre à l'encuvage. Ici aussi, les interventions sont effectuées en fonction du calendrier lunaire. Le nom « Terre Brûlée » (qui est la traduction de Cornas en Celte) est associé à la seule cuvée produite depuis le millésime 1991 et au nom du domaine depuis sa reprise par Ludovic et Corinne. Il permettait de faire la distinction avec le domaine Jean Lionnet (Rocheperthus).



Vignes sur calcaire, lieu dit « Pied la vigne »

Vins et terroirs :

- **A venir : Saint Joseph rouge** : Environ 0.5 hectare vient d'être replanté au quartier Giraud *les Côtes*, près du lieu-dit *les Royes*, à 300 mètres d'altitude, sur la commune de Chateaubourg. Sols argilo-calcaire, exposition à l'est. Vignes palissées.
- **Cornas « Terre Brûlée »** : Le domaine ne produit qu'un seul Cornas, assemblage de toutes les parcelles du domaine. Elles sont réparties en plusieurs lieux-dits :
 - **Combes** : situé tout au sud de l'appellation, c'est le dernier quartier de Cornas avant Saint-Péray. La parcelle fait environ 0.5 hectare et elle est située sur un bas de coteau. Sols de sables granitiques, avec présence d'argile.
 - **Mazards** : deux parcelles dans ce secteur. Sur l'une, au pied du grand coteau exposé à l'est et qui fait face au village, on trouve les vignes les plus jeunes du domaine hors replantation, âgées d'une quarantaine d'années. Les sols sont fins, moins argileux que sur *Combes*. Sur l'autre, qui lui fait face en traversant la route, sont cultivées les plus vieilles vignes du domaine, âgées d'une centaine d'années. Ici, le sol est entièrement enherbé et les manquants nombreux. Situé sur un terrain constructible et appartenant aux sœurs de Corinne, cette parcelle pourrait être amenée à disparaître.
 - **Pied la vigne** (ou *Brugère*) : superbe lieu-dit exposé au sud dans une combe formée par le ruisseau du Coulet. Situé au nord-est de l'appellation Cornas, ce secteur se caractérise par son sol argilo-calcaire. Quelques replantations en terrasses ont été effectuées sur ce quartier, tandis que les plus vieilles vignes ont entre 50 à 70 ans. 0.7 hectare est cultivé sur ce secteur.
 - **Chaillot** (ou *le Bois*) : une petite parcelle exposée au nord et à l'est, dans l'un des lieux-dits les plus connus (et vastes) de l'appellation. Sol typique de gore (granit hyper décomposé, sableux).
 - **Saint-Pierre** : la future parcelle décrite plus haut. En arrivant sur ce quartier, on constate qu'une partie des vignes sont plantées derrière la crête, au nord ouest, puis elles basculent ensuite vers l'est et le sud-est, dominant l'appellation et le village. Sols de gore, avec un sous-sol granitique dur.

Nos dernières dégustations :

- **Cornas « Terre Brûlée »**

Avril 2013 : **Cornas 2011** : passé une légère acescence à l'ouverture, et malgré la mise récente (moins d'un mois), on découvre un nez profond, réglissé, mentholé. La bouche est hyper veloutée, dense, avec un superbe toucher, de l'opulence sans dureté, et une finale poivrée, pleine d'épices. Vin long et retenu à la fois. Excellent potentiel. **Très bien**

Avril 2013 : **Cornas 2010** : incroyable nez de confiture de myrtille, mûre, cassis, évolution sur des notes de graphite, réglisse. Ampleur, évidence, tanins superbes, grande définition du terroir dans le tanin, goût d'une vraie originalité qui vraisemblablement exprime aussi celle d'un ensemble de lieux, trame épicée. Incroyablement « Cornas ». **Excellent**

Avril 2013 : **Cornas 2009** : bien plus solaire dans le parfum, chaud, tabacé, légèrement figué. Tanins simultanément confits et fermes, mentholés, avec toutefois moins d'harmonie dans la forme que le 2010, mais l'ensemble est sérieux. Il se pourrait même qu'il vieillisse très bien, tout en gardant cette rusticité inhérente à l'année. **Bien+**



[© Armand Borlant]

Avant de découvrir dans le détail le travail de Ludovic et Corine, nous avons, quelques millésimes durant, dégusté leur unique vin au marché aux vins de Cornas. Depuis le millésime 2007 en fait. Séduits par sa régularité et surtout sa qualité, nous avons eu envie d'en savoir plus. Bien nous en a pris ! Notre couple de néo-vignerons a en effet, en dix ans à peine, et à partir d'une expérience acquise uniquement *in situ*, effectué un parcours hyper respectable, et surtout mis en place une viticulture d'une très grande exigence. Nonobstant l'impressionnant patrimoine de vieilles vignes (les plus jeunes sont quarantennaires !), et bien que le domaine ne possède pas de vignes sur les terroirs les plus réputés de la commune, les efforts entrepris sur le travail des sols et du végétal (en bio) se comparent à ceux mis en œuvre sur les plus prestigieuses propriétés de la région (Chave, Chapoutier par ex.), et permettent de produire de grand raisins. La grande qualité artisanale mise en œuvre à la vigne se prolonge fort heureusement à la cave, où Ludovic, fort de son parcours d'autodidacte, réinterprète la tradition avec peut-être plus d'exigence et précision que les aïeux. Il en va ainsi de l'usage du pressoir vertical à cliquet manuel, de la cuvaison en raisins entiers et en cuve béton ouverte, ou du foulage aux pieds, exercice fastidieux. Le chemin depuis la reprise de la propriété, dans un contexte tragique et accéléré, est donc impressionnant. Voilà de grands perfectionnistes intègres, humbles, qui portent haut l'étendard des vins de la commune en produisant un vin de véritable honnêteté et exigence. Et quand on pense à la marge de progression envisageable via l'entrée en production de jeunes vignes sur les terroirs récemment réhabilités, on se dit que ce domaine pourrait devenir un futur grand classique de l'appellation, à l'image d'un Robert Michel ou de la famille Clape. La route est encore longue pour y arriver, mais nous suivrons cela avec intérêt. Et nous adressons à Ludovic et Corinne nos plus vifs encouragements !

Domaine Lionnet « Terre Brûlée »
160, Route Nationale 86 - 07130 Cornas
04 75 40 21 41 - 06 24 39 02 84
domainelionnet@orange.fr