



On peut être à l'avant-garde et prendre des leçons du passé. Depuis trois ans, Stéphane Tissot vinifie quelques cuvées dans des amphores...

Jura : le génie du vignoble

Stéphane Tissot, producteur du vin jaune, accueille invariablement ses visiteurs par ces mots : « Bonjour, la vie est belle ? »

Il faut dire que pour lui, tout va bien. Ce génial viticulteur et vinificateur hors pair produit sans aucun doute les vins les plus excitants du Jura. Blancs, rouges, jaunes, crémants, liqueux... il sait tout faire, et il le fait parfaitement. Curieux, obstiné, inventif, il n'hésite pas à se remettre régulièrement en cause pour sortir le meilleur de ses raisins. Mais Stéphane Tissot n'est pas arrivé au sommet par hasard. Tout a débuté au début des années 90 lorsque, son diplôme d'œnologie en poche, il s'installe au domaine familial situé à Montigny-lès-Arsures, à quelques encablures d'Arbois, la patrie de Pasteur et du vin jaune. Il constate alors que les produits chimiques utilisés par son père, comme par l'ensemble des viticulteurs, stérilisent les raisins et stoppent les fermentations. Il décide, dans un premier temps, de baisser, puis de supprimer totalement l'emploi des produits de synthèse avant de convertir le do-

maine à la biologie en 1999, puis à la biodynamie en 2004. « Mon père ne m'a plus parlé pendant deux ans, il pensait que je mettais le domaine familial en danger. Mais, lorsqu'il a vu les résultats, il est devenu à son tour un fervent défenseur de la biodynamie. »

Et Stéphane Tissot ne veut pas en rester là. « La biodynamie n'est qu'un moyen, pas une fin en soi. » Il double la surface du domaine, achetant les plus beaux terroirs d'Arbois et des alentours, allant même jusqu'à acquérir des vignes sur la commune de Château-Chalon. « Avant, j'avais du mal à saisir la différence entre un vin jaune d'Arbois et un château-chalon. Fai fini par comprendre, en vinifiant les deux, le monde qui pouvait séparer ces deux vins. »

Les amateurs, eux, devront attendre le 1^{er} février 2014, date de la percée du vin jaune, qui se déroule cette année à Conliège, pour que la première cuvée de château-chalon estampillée Stéphane Tissot soit enfin commercialisée, après six ans d'attente dans les fûts.

Infatigable expérimentateur, il a aussi été le premier, et encore le seul aujourd'hui, à produire des vins jaunes de « terroirs ». « Pour beaucoup, la typicité du vin jaune provient de son style oxydatif, qui lui confère puissance et arômes de noix. Je pense au contraire que le jaune peut tirer son caractère de son terroir », explique Stéphane Tissot. Il suffit de goûter côte à côte Les Bruyères, La Vasée et En Spois pour appréhender l'influence du terroir et se laisser emporter par la justesse de ses grands jaunes. Son dernier challenge consiste,

depuis trois ans, à vinifier quelques cuvées en amphore. Avec ses copains Thierry Germain à Saumur et Thierry Puzelat, également dans la Loire, il expérimente cette technique qui consiste à faire macérer des raisins plusieurs mois dans une amphore en terre cuite, avant de presser les raisins. Après avoir un peu tâtonné, les résultats sont aujourd'hui convaincants. A tel point que ses deux cuvées Amphore (en blanc et en rouge) disparaissent en quelques semaines.

■ FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN



NOTRE COUP DE CŒUR

Arbois Vin jaune, En Spois 2006.

Cette cuvée est idéale pour s'initier aux vins jaunes. Moins intense que La Bruyère, moins iodée et saline que La Vasée, En Spois se montre délicate et subtile, avec ses arômes typiques de noix fraîche et de curry. Une merveille avec une poularde aux morilles... et au vin jaune 41 € (www.stephane-tissot.com).