



LE TERROIR DE LA TOUR DE CURON

photos © J. Le Meur

LA FORTE IDENTITÉ DES TERROIRS JURASSIENS

In vino veritas... L'adage a certes vécu mais demeure toujours d'actualité. Pour preuve : l'envie de donner au vin la personnalité et le caractère de ceux qui l'ont fait s'avère la prérogative majeure de Stéphane et Bénédicte Tissot, épaulés par une équipe de 13 personnes durant l'année...

A Montigny-les-Arsures, près d'Arbois, Stéphane Tissot met en valeur les terroirs du Jura, l'un des vignobles les plus atypiques de France. Dans son intitulé, le domaine multiplie les prénoms. Il s'appelait « André et Mireille Tissot ». Depuis une dizaine d'années, une nouvelle génération s'est imposée. Désormais, le domaine porte le nom de « Bénédicte et Stéphane Tissot ». Un passage obligé pour démarquer dans un vignoble où les Tissot sont légion.

Étendu sur 35 hectares, le domaine jouissait déjà d'une bonne réputation grâce à la géné-

ration précédente. En prenant sa direction, au début des années 90, Stéphane Tissot a voulu franchir un nouveau pas en passant à la biodynamie. Son parti-pris résolument terroir a mis en avant les lieux-dits, les « climats », avec leur géologie et leur exposition, comme Les Bruyères, La Mailloche ou encore En Barberon. Des terroirs favorables ont été reconquis ou même créés comme celui de la Tour de Curon.

IDENTITÉ MARQUÉE

Avec le chardonnay et le savagnin pour le blanc, le pinot noir, le trousseau et le poul-sard pour le rouge, les vins du Jura sont très originaux dans l'ensemble français. Néanmoins, ce particularisme ne suffit pas à Stéphane Tissot qui veut imposer des vins à forte identité. Il en résulte la même profusion de cuvées que chez les Alsaciens, avec pas moins de 28 références en Arbois et Côtes du Jura. De tels choix impliquent un travail important sur le terrain et tout autant

au chai. Il faut, en effet, mener de front la vinification de plusieurs cuvées de blanc et de rouge, tout en gérant l'évolution parallèle de plusieurs millésimes de vin jaune qui s'élève en barrique sur six années.

En blanc, le chardonnay est développé en sept cuvées, avec des arômes nettement différents de ceux de la proche Bourgogne. Elles sont toujours très fines et souvent minérales, vives, citronnées avec, dans certaines références, des notes d'oranges confites ou gaufrées. Spécificité locale : le blanc savagnin génère des notes exotiques et épicées, des fruits murs, pour encore plus de vivacité.

LE VIN JAUNE

Dans une version oxydative, le blanc est plus proche du vin jaune, car marqué par la noix, le fruité, l'onctuosité et même la tourbe dans une cuvée. Les rouges sont en général marqués par les fruits rouges, cerise, fraise voire cassis, faiblement colorés et d'une grande souplesse tannique. C'est l'amateur de Bourgogne qui est le plus à même de cerner leur complexité, sous réserve d'un bon carafage. Infatigable, Stéphane Tissot produit aussi deux vins jaunes par terroir, cinq macvins (liqueureux) blancs ou rouge et trois cuvées passerillées. La spirale est pressée six mois après la vendange et titre 8,5° avec 300 g de sucres résiduel pour offrir de très fins arômes de coing et de la fraîcheur. La gamme pour les cuvées principales s'étage de 11 à 18 euros. Comptez 40 euros pour les vins jaunes et jusqu'à 58 euros pour le terroir de Curon.

Le vigneron a créé avec un associé la Cave de la Reine Jeanne qui vinifie à part des raisins achetés à d'autres producteurs jurassiens. Leur production se situe déjà à 120 000 cols sur le segment du négoce haut de gamme et contribue à renforcer les bases collectives du vignoble. ■

Jacques Le Meur



STÉPHANE TISSOT A TESTE LA VINIFICATION EN AMPHORE