

# Pavé de charolais au comté

POUR 6 PERSONNES

## Ingédients

- 300 g de comté
- 6 beaux filets de bœuf de 170 g chacun

Pour la sauce au comté :

- 100 grammes d'échalotes
- 50 cl de fond de veau
- 150 g de crème
- 300 g de comté
- 1 verre de vin blanc
- 50 g de beurre fin
- poivre

Pour la panade au comté :

- 200 g d'échalotes
- 10 cl de blanc du Jura
- 100 g de beurre fin
- 250 g de fond de veau
- 150 g de panure de pain
- herbes (thym, ciboulette, basilic, romarin)
- 300 g de comté

## Préparation

**1** Préparer la panade au comté : faire suer les échalotes dans 100 grammes de beurre, déglacer au vin blanc, ajouter la crème, réduire légèrement avec le fond de veau.

## Vin conseillé

Arbois rouge trousseau 1991 d'André et Mireille Tissot (Montigny-lès-Arsures).



Après réduction, ajouter la panure de pain, les herbes hachées ou épiluchées (thym et romarin), le comté. Réserver hors du feu.

**2** La sauce au comté : faire suer les échalotes dans le beurre, ajouter le vin blanc, la crème et le fond de veau. Réduire de moitié, mettre le comté dans la réduction et faire cuire à feu doux pendant dix minutes pour la texture de la sauce. Poivrer légèrement.

**3** Snacker (cuire) les filets de bœuf et bien les griller. Les couvrir de panade au comté sur un côté, couvrir à nouveau de comté râpé et griller sous la salamandre. Servir avec la sauce au comté.





## 1992



### Productions

111 626 hectolitres.

### Rendement

69,94 hl/ha.

### Tendance

**A**nnée moyenne. C'est une année de transition. Une année hétérogène avec des rouges souples et des blancs ronds, fruités et assez gras qui peuvent être extraordinaires. La récolte abondante est malheureusement vendangée sous la pluie, la prime des meilleurs vins va donc aux vigneron qui ont su ou pu attendre. Ce que les dieux de la vigne n'ont pas voulu donner en 1991, ils l'ont rendu à l'excès en 1992, mais les vins de ce millésime ne laissent pas de grands souvenirs hormis certains blancs et notamment les savagnins qui ont pu être vendangés plus tard avec une météo plus favorable.

### Sélection

#### ● L'ETOILE

Un joli paille au domaine de Montbourgeau.

#### ● ARBOIS

Un rouge trousseau chez Jacques Tissot. Les blancs issus de savagnin posent leurs marques, comme ceux qu'on peut encore trouver chez Daniel Dugois et chez Lucien Aviet (alias Bacchus), Michel Gahier. Un chardonnay parvient à se glisser, chez Jean-Louis Tissot. A la fruitière d'Arbois, un savagnin qui permet de souligner le « *travail remarquable de Jean-Louis Galmard en matière de vinification, un miracle au quotidien* ».

#### ● CÔTES-DU-JURA

Mariage réussi d'un savagnin et d'un chardonnay chez Baud. La fleur de chardonnay d'Alain Labet et un vin de paille chez Claude Charbonnier. ■

## 1993



### Productions

89 747 hectolitres.

### Rendement

55,92 hl/ha.

### Tendance

**A**nnée moyenne. Dans l'ensemble, des vins qui manquent de maturité et de structure. C'est dans ces années-là que l'on reconnaît les très bons jardiniers et les grands vinificateurs. A noter la faible récolte en châteauchalon (216 hectolitres), inférieure à l'année terrible de 1991 !

### Sélection

#### ● TOUTES AOC CONFONDUES

Peu de choses à signaler dans cette année. Que reste-t-il ? Un arbois rouge chez André et Mireille Tissot, un chardonnay (« *grillé, aux arômes de noisette* ») réussi par Stéphane Tissot, un ploussard !

exceptionnel (cuvée Les Loges) et un savagnin de Jacques Puffeney. Du côté de L'Etoile, la réserve Mont-Musard de Georges Vandelle et un vin de paille d'Arnaud Lionel-Marie d'Arc gras, onctueux, élégant, long en bouche (château de Persanges). Enfin, toujours à L'Etoile, un savagnin de Michel Genelletti. En côtes-du-jura, la fleur de chardonnay d'Alain Labet. Au château d'Arlay, un chardonnay (également disponible en 94). ■



# 1994

★ ★ ★

## Productions

75 179 hectolitres.

## Rendement

46,49 hl/ha.

## Tendance

**A**nnée de bonne garde. Été en demi-teinte jusqu'à la fin août, puis pluie en septembre et été indien à partir d'octobre. Des conditions qui donnent des rouges assez secs avec de beaux tanins et des blancs gris et élégants.

## Sélection

● **ARBOIS**  
Un chardonnay de Daniel Dugois et un savagnin de Jean-Louis Tissot, la cuvée des Princes chez Hervé Ligier élevé 18 mois en pièce, et la cuvée d'Automne du domaine de la Pinte (à dominante savagnin). Côté rouges, un vin d'André et Mireille Tissot et la cuvée rouge Mémorial de chez Rolet (élevage en foudre de grand volume pendant 18 mois) avec une bouche souple, des tanins serrés, un nez de cerise et de fruits rouges. Signalons, au sujet du domaine Rolet,

que de nombreux millésimes restent disponibles en magnum (depuis 1985 !).

## ● ARBOIS-PUPILLIN

Un ploussard de Pierre Overnoy qui mérite attention (un vin aux tanins serrés, élégant, racé, élevé en vieux foudre de 18 hectolitres pendant 24 mois. Un vin à boire ou à garder).

## ● CÔTES-DU-JURA

Une cuvée spéciale de Philippe Butin (Lavigny). A signaler, deux vins hors des sentiers battus : un assemblage chardonnay/savagnin chez Bernard Badoz avec finale saline idéale pour fruits de mer ou poissons, et un vin de paille d'Arbois hors norme de Stéphane Tissot, une des cuvées qui s'impose déjà parmi les plus étonnantes de la décennie. ■

# 1995

★ ★ ★ ★

## Productions

77 121 hectolitres.

## Rendement

47,20 hl/ha.

## A noter

Le vignoble poursuit son évolution avec l'apparition de l'appellation crémant du Jura (5 697 hectolitres pour la première année).

## Tendance

**A**nnée de grande garde. Année marquée par la neige en mai, la pluie jusqu'à la fin du mois de juin, un été très chaud, et la pluie au moment du ban des vendanges suivi d'un automne exceptionnel et chaud. L'ensemble donne une très belle qualité, avec une très bonne structure et de grands vins jaunes en perspectives. Attention à la notation qui a longtemps hésité entre trois et quatre étoiles : 1995 donne des vins assez fermes, qu'il faut savoir attendre plus longtemps que les autres : c'est effectivement la durée qui lui donnera toute sa force. Pour Jacques Puffeney, les blancs ont une particularité : « Ils

*sont plus souples car ils ont subi un peu de pourriture noble qui leur donne du gras. Ce sont des blancs d'avenir. »*

## Selection

● **ARBOIS**  
Un savagnin du domaine de la Pinte (« acidité, vivacité, matière, prometteur »), un chardonnay subtil de Jacques Tissot. La personnalité de Jacques Puffeney s'affirme dans un ploussard « à belle robe, vivace, giboyeux, avec des notes de fruits très mûrs, des nuances un peu animales » et la célèbre cuvée des Bérangères dont l'édition 95 révèle un « nez extraordinaire ». Un vin corsé et généreux, à la fin de bouche interminable, qui vieillira longtemps. Chez André et Mireille Tissot, un vin rouge aux arômes de fruits, très expressifs.

## ● CÔTES-DU-JURA

Dans le sud du Jura, un pinot noir des frères Bernard « rond et charnu ». Toujours dans le sud, un chardonnay onctueux et gras de Thierry Bertin (cuvée des Roches d'Augea). A Orbagna, un chardonnay de Jean-Louis Overnoy, encore un peu dur, qu'il faudra savoir

sey-sur-Loue)... on en découvre tous les ans !

Une gamme longue comme un vin jaune en bouche à maîtriser dès le début pour assurer les rendez-vous du futur. Exemple du vin jaune : il faut s'y mettre dès les premières années pour pouvoir commencer à le vendre sept ans après. Le vin sera encore loin de sa plénitude, et pour en juger, une vie ne suffirait peut-être même pas. « Dans une existence de vigneron, résume joliment Jean-Michel Petit, on n'a jamais que 35 occasions de faire du vin, et jamais avec la même matière première. »

### « Si c'était à refaire... »

Jean-Michel Petit, Pascal Clairet, Frédéric Forêt, Adeline Chatelain et Raphaël Fumey, Stéphane Tissot, Michel Gahier se sont donc lancés dans l'aventure individuelle. Un autre, Pierre-Marie Dole, a choisi la solution collective avec la Fruitière d'Arbois. Tous ont toujours vécu, de près ou de loin, dans la vigne ou le monde agricole. Ils ont repris l'exploitation familiale, l'agrandissant ou s'y intégrant, et ont réadapté, en partie ou totalement, la maîtrise de production lorsque

## Ce qu'ils en pensent...

### LE VIN JAUNE

● « J'ai mis ma première de vin jaune en fût en 1994. Quand on est devant les fûts, on relativise les choses. Si on ne fait pas de vin jaune, il manque quelque chose. »

(PASCAL CLAIRET.)

● « Quand on a appris l'œnologie à l'école, ça fait drôle de se retrouver à faire du vin jaune. J'étais tellement inquiet que pendant deux ans je goûtais toutes les semaines pour voir l'évolution. »

(JEAN-MICHEL PETIT.)

● « Des fois, il vaut mieux ne pas y penser, c'est une alchimie et un peu de rêve. »

(MICHEL GAHIER.)

### LES EXPÉRIENCES À L'ÉTRANGER

● « A l'étranger, ou même pendant les études à Beaune, il faut faire attention de ne pas oublier son identité. Voyager, c'est bien ; mais on voit tous les mêmes

choses, on a les mêmes professeurs à Beaune... Le danger, c'est de tous se retrouver avec les mêmes types de vin. On voit des techniques, et ça peut être utile, mais on n'enlèvera pas une chose, la grande affaire, ça reste le terroir. »

(STÉPHANE TISSOT.)

● « En 1986, je suis allé en Californie, c'était un rêve. J'y suis retourné, puis cap sur la Nouvelle-Zélande : tout est neuf dans ce dernier pays ; on m'a proposé d'y rester, puis j'ai choisi le retour à Pupillin. J'en retiens le côté business.

Ici, on est d'abord terrien puis œnologue puis commercial ; là-bas, c'est le contraire. Aujourd'hui, on comprend mieux les mécanismes du vin, on fait moins d'erreurs. Mais sur la façon de travailler, je n'ai rien pris de précis. Je reste assez traditionnel, je n'ai rien inventé. »

(JEAN-MICHEL PETIT.)

les parents récoltaient la vendange pour la vendre souvent chez Henri Maire. Autant dire, dans bien des cas, des années pas faciles à traverser quand il faut s'équiper de pied en cap comme Michel Gahier ou

quand on cherche toujours un vrai domaine pour rassembler toutes les énergies de ses vignes et de ses vinifications comme Adeline Chatelain et Raphaël Fumey. « On a fait une étude pour construire un ►

Feuille et grappe de melon : Michel Gahier croit beaucoup à l'avenir de ce cépage, « plus performant encore que le chardonnay ».



Frédéric Forêt avec son père : un as des vins rouges.



Le macvin de Frédéric Forêt, coup de cœur du Guide Hachette 1999.



La saignée de trousseau de Frédéric Forêt.



Une cuvée de trousseau de Michel Gahier.





Frédéric Forêt : sa méthode de taille alimente les conversations.



# Stéphane Tissot, chevalier de la reine



Stéphane et Bénédicte Tissot, dans leur nouvelle installation au centre d'Arbois : la Cave de la Reine Jeanne.

**A**u début, il y a André et Mireille Tissot, deux monuments de la viticulture jurassienne (et de la viticulture tout court, d'ailleurs). Et maintenant, avec André et Mireille, il y a Stéphane, le fils. Les tâches sont depuis longtemps partagées : « *Quand j'étais gosse, raconte Stéphane Tissot, j'étais toujours dans les caves ; avec le temps, ça ne s'est pas arrangé.* » Donc, Stéphane en cave, André dans les vignes, et Mireille pour l'accueil. Sauf que, cette année, il y a du nouveau avec l'ouverture de la Cave de la Reine Jeanne en plein centre d'Arbois, où s'installe Bénédicte, l'épouse. Le dénommé Stéphane Tissot, il faut le suivre ! Quand il lâche qu'il va « *mettre quelques pièces de savagnin en solera<sup>1</sup>* », ce n'est que la fin d'une longue liste de projets qu'anime l'ambition de porter l'œuvre des parents à un niveau d'exception. L'affaire ne manque pas de plonger le landerneau vigneron dans les inquiétudes d'ordinaire requises face à une telle fougue. Principaux axes du programme : passage progressif d'une partie de l'exploitation en viticulture bio, développement à travers la Cave de la Reine Jeanne d'une activité de négociant-éleveur, appréhension sans tabou, à travers l'activité de négociant, de la grande distribution. De projets lourds en expériences plus marginales (les caves de Montigny-lès-Arsures sont truffées de



Les premières cuvées de la Reine Jeanne avec la bouteille blanche du poulsard.

petits tonneaux avec des vinifications expérimentales qui mettent le dégustateur à rude épreuve), on n'oubliera pas que celui que certains appellent « le Professeur » a déjà largement fait ses preuves en matière de vinification, signant par exemple, avec un vin de paille 1994, une des bouteilles de la décennie. « *Il y a quelque chose d'agaçant, racontait un observateur de la chose bachique, d'entendre comparer sans arrêt les produits d'un tel ou d'un tel, jurassien, à un vin de Bourgogne. Un jour, des Bourguignons diront : ah ! oui, c'est comme un Stéphane Tissot* ». En attendant, que le foudre ne lui tombe pas sur la tête !

1. Méthode de vinification utilisée en Andalousie pour le fino et autres manzanilla.



Six vigneronns se sont impliqués dans la relance du restaurant La Balance. Parmi eux : le domaine de la Toumelle de Pascal Clairet et le domaine de la Renadière de Jean-Michel Petit (lire en page actualités).

► dans le Jura (pour les spécialistes : taille en cordon de royat). « C'est un énorme gain de temps, explique Frédéric Forêt, et ce temps gagné, je peux le consacrer à la vente. » Reste que la grande affaire, il faut la chercher du côté d'une folle envie d'aller ferrailler avec le monde entier, avec des idées bien précises, sur le terrain on ne peut plus concurrentiel du chardonnay. C'est-à-dire à la fois contre les maîtres du genre (de Bourgogne) et contre les pays (ou les régions) où le chardonnay, voici quelques décennies, était encore du domaine de la science-fiction, à la différence du Jura. Comment expliquer cette envie d'en découdre ? Par le simple jeu des générations ? « On aime faire les vins qu'on aime boire, explique Stéphane Tissot, donc on aime les vins qui correspondent à notre jeunesse. » Mais dans

cette frénésie, il n'y a pas seulement une chronique du vin du temps qui passe. On peut y voir à la fois une solide volonté d'apporter sa pierre à l'édifice vigneron jurassien, la prise en compte des réalités économiques et une relecture du terroir.

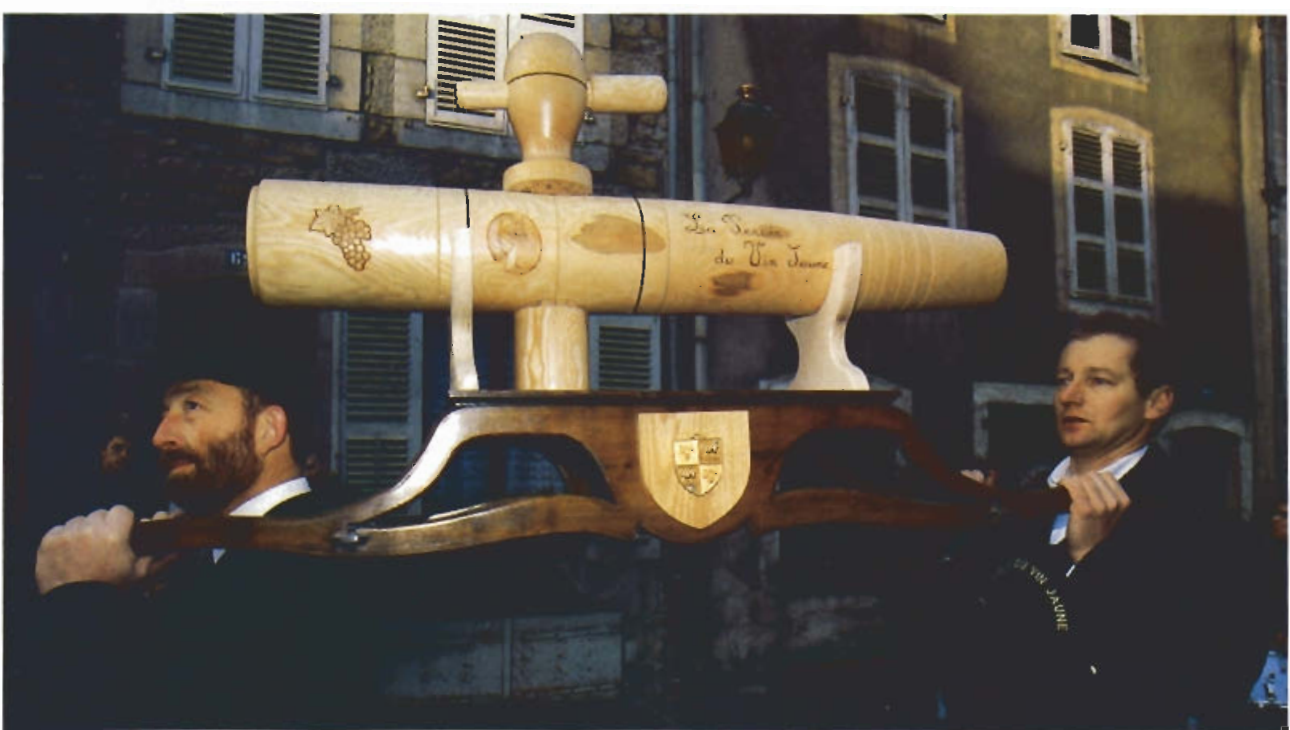
### Ouillons !

► Apporter sa pierre à l'édifice ? Rien que de bien naturel. Le vignoble jurassien est parfois victime de ses qualités : une multitude de produits spécifiques, uniques en leur genre, mais dont les petites quantités flanquent des casse-tête commerciaux. Cela étant, vin jaune, vin de paille et autres macvin sont des produits maîtrisés. Et il n'est nullement question, comme le souligne Stéphane Tissot, de les envoyer au musée : « Il faut rester très typé : le savagnin, le vin jaune et le vin de paille, je m'éclate à

les faire. » Conditions économiques ? Frédéric Forêt analyse : « Le paradoxe dans le Jura est le suivant : les deux produits d'appel, le vin jaune et le vin de paille, sont les deux plus chers. On devrait vendre un vin jeune de l'année en produit d'appel. » S'ajoute une condition géo-économique irréfutable : le chardonnay est le premier cépage du Jura où il n'est nullement une pièce rapportée. D'où vient alors cette révolution de palais qui aurait fait « causer » un peu fort, paraît-il, à la sortie des dégustations destinées à l'établissement du *Guide Hachette 1999* ? « Oxydation et terroir, ce n'est pas la même chose, il faut arrêter de les confondre », résumant en cœur Jean-Michel Petit et Pascal Clairet, c'est le terroir qui doit s'exprimer. Tout est dit, en tout cas pour le chardonnay. « Quand ►

**Bon à savoir**  
**Où les trouver ?**

- **Adeline Chatelain et Raphaël Fumey**, Montigny-lès-Arures. Tél. : 03.84.66.27.84.
- **Michel Gahler**, Montigny-lès-Arures. Tél. : 03.84.66.17.63.
- **Pascal Clairet**, domaine de la Tournelle, 5, Petite-Place, Arbois. Tél. : 03.84.66.25.76.
- **Frédéric Forêt**, 34, rue Verreux, Arbois. Tél. : 03.84.66.23.01.
- **Stéphane Tissot**, Cave de la Reine Jeanne, 5, rue de Bourgogne, Arbois. Tél. : 03.84.66.11.17.
- **Jean-Michel Petit**, domaine de la Renadière, rue du Chardonnay, Pupillin. Tél. : 03.84.66.25.10.



Michel Gahier, lors de la Percée du vin jaune.

## Souvenirs

● « En 1991, avec le gel, on n'a récolté que 50 hectolitres. D'habitude, on vendait la vendange ; cette année-là, on a décidé de tout garder, on s'est lancé comme ça. »

(ADELINE CHATELAIN ET RAPHAËL FUMEY.)

● « Un vin rouge de 1906 de mon grand-oncle Paul Gayot, et le plus beau souvenir : un vin de chez Henri Bouveret à Château-Chalon, je devais avoir 16 17 ans. »

(MICHEL GAHIER.)

● « L'année 1989, j'ai fait trois vendanges : en Nouvelle-Zélande, en Californie et à Pupillin. »

(JEAN-MICHEL PETIT.)

● « Lors d'une discussion en Afrique du Sud, j'avais été surpris par la connaissance du vin qu'avaient les gens qui étaient là. Je crois qu'il y a dans ces pays, comme dans d'autres tels que l'Angleterre ou la Belgique, une éducation du vin que nous n'avons pas. »

(STEPHANE TISSOT.)

► *on voit les prix de certains chardonnays à l'étranger<sup>1</sup>, je me dis qu'ici, avec notre terroir, il y a moyen de faire des choses superbes* », ajoute Stéphane Tissot. Le chantier du chardonnay s'est donc engagé. Chacun essaie de mieux cerner ses propres forces grâce à des vinifications parcelle par parcelle ou à des cuvées différenciées là où les raisins se mélangeaient pour donner un produit unique. Les vinifications de chardonnay sont menées avec ouillage<sup>2</sup>, rompant avec le

laisser-faire oxydatif. L'échelle de développement est large entre des chardonnays frais de la vendange précédente comme la fleur de chardonnay de Pascal Clairet ou le chardonnay de la Cave de la Reine Jeanne de Stéphane Tissot, jusqu'aux cuvées plus prestigieuses que le temps permettra de juger.

Stéphane Tissot (à gauche), porteur du fût de vin jaune lors de la Percée du vin jaune 1998 (Pascal Clairet est au second plan à droite).



Ne rien renier du passé, ne rien négliger du futur, rassurer ses pairs, motiver son avenir, le discours sur le chardonnay (qui se paie en actes), s'il se veut être avant tout une défense et une illustration du terroir jurassien (« *Montrer qu'ici on peut avoir une autre étiquette que celle de typé* » selon Raphaël Fumey, « *surprendre les gens qui viennent avec des idées préconçues* » selon Michel Gahier), peut aussi être vu comme une furieuse envie d'en découdre avec le voisin bourguignon. On ne le dit pas, on le devine. Finalement, Pascal Clairet casse le morceau : « *Dans dix ans, on est dans les rangs des bourguignons.* » Bon, et il va falloir attendre dix ans pour arroser ça ? ■

1. Ouillage : le vin s'évaporant dans les fûts, on rajoute alors du vin pour éviter le contact avec l'air.  
2. A l'étranger, en règle générale, les contraintes françaises des AOC, notamment pour les rendements, n'existent pas.