



Le raisin est à l'image du terroir qui le développe, comme les vins de Stéphane Tissot sont à l'image de leur producteur. Entre le recours à des techniques ancestrales et un travail incluant la culture bio, le viticulteur arboisien fait figure de pionnier en matière viti-vinicole, révélant sa personnalité autant que celle des vins de sa région.

Un vigneron rebelle

Textes : Dominique Bonnet

Rebelle, mais pas réfractaire. Stéphane Tissot, vigneron installé en Arbois, cultive la fibre bien arboisienne de l'indépendance, n'hésitant pas à bousculer les idées reçues. Ses produits reflètent sa forte personnalité, qui innove dans le respect de la tradition.

A l'angle de la rue de l'Hôtel-de-Ville et de la place de la Liberté, un caveau de vente et dégustation de vin attire le regard. Ses vitrines dévoilent, voisinant avec des bouteilles, de longs tubes de verres verticaux, emplis de couches de cailloux et de terres ! Stéphane Tissot a voulu simplement montrer la composition du sol de ses parcelles. Ce terroir si important à ses yeux. Rejoignant en 1993 l'exploitation viticole de ses parents André et Mireille, à Montigny-les-Arsures, Stéphane s'est alors démarqué avec ses « chardonnays de terroir ». Aujourd'hui, il continue d'innover, faisant souvent office de rebelle dans le monde de la vigne. Stéphane est d'ailleurs reconnaissant à son père de l'avoir

laissé libre de s'exprimer, même si parfois les enjeux étaient de taille. Comme en 1999, lorsqu'il décida de convertir les 30 hectares de son vignoble en culture biologique. « C'était la première fois, dans le Jura, que l'on passait en bio une aussi grande surface », explique-t-il. Ou récemment, lorsqu'il remplaça les cuves en inox par des cuves en bois, pour vinifier à l'ancienne pinot noir et trousseau. Le retour à des techniques ancestrales de culture et de vinification, doublé depuis deux ans d'un travail en biodynamie, lui permettent de se faire plaisir tout en produisant des vins de caractère, à son image. Il s'offre également quelques fantaisies. Il presse par exemple son raisin passerillé sur paille en avril, sortant

ainsi de l'appellation Vin de paille. Pour la naissance de son troisième enfant, il a, cet hiver, fait un vin de glace. « C'est la première fois que ça se faisait dans le Jura. C'est un vin très concentré, très liquoreux. » Et, on doit s'attendre à d'autres surprises. « J'ai des choses en vieillissement qui vont sortir d'ici dans quelques années, encore plus innovantes. Dans le Jura, nous avons cinq cépages et plein de terroirs différents. Il est nécessaire de montrer d'autres goûts, d'autres visages de notre vin. » □
 Caveau André, Mireille et Stéphane Tissot, place de la Liberté, 39600 Arbois. Tél. : 03.84.66.20.78.
 Caveau de Montigny-les-Arsures, quartier Bernard, 39600 Montigny-les-Arsures. Tél. : 03.84.66.08.27.