



Laurent Macle (à gauche) a hérité de son père, Jean, le goût du château-chalon pur et élégant. Stéphane Tissot, lui, a bousculé les habitudes paternelles pour tracer une voie novatrice et produire un vin jaune d'Arbois riche et raffiné.

Vin jaune d'Arbois du domaine André et Mireille Tissot et château-chalon du domaine Jean Macle

Voyage au mystérieux royaume des vins jaunes

Comprendre les vins du Jura nécessite de percer un mystère : celui du célèbre goût de "jaune" ou l'art d'oxyder les vins. Stéphane Tissot et Laurent Macle nous emmènent dans l'univers si particulier des vins jaunes d'Arbois et de Château-Chalon. **Texte et photos Roberto Petronio**

La forte personnalité du vin jaune d'Arbois ou du château-chalon partage la communauté des amateurs. Ils ont leurs inconditionnels, leurs détracteurs. À ces derniers, réfractaires au célèbre et si particulier goût de "jaune", je dis : « Prenez le temps de franchir cette barrière gustative pour percer le mystère de l'oxydation, vous pénétrerez alors dans l'univers envoûtant des vins du Jura ». Et afin de les convaincre, j'ai choisi, pour ce nouveau face-à-face, de déguster les vins des domaines Jean Macle et André et Mireille Tissot. Le premier incarne l'élégance et la pureté des grands vins de Château-Chalon. Le second dévoile la grande richesse des vins jaunes d'Arbois. Cette rencontre passionnante est aussi celle d'une nouvelle génération de vignerons talentueux, Stéphane Tissot et Laurent Macle, qui donnent à leurs domaines une impulsion nouvelle.

Deux tempéraments distincts

Le vignoble de Château-Chalon est constitué de marne du lias recouverte d'éboulis d'origine calcaire riches en fer. À l'abri du vent, il connaît des températures estivales très élevées. C'est un terroir assez homogène, exposé est/sud-est. À Arbois, les sols ont une origine plus ancienne. Sur ce relief en forme de coteau, on trouve une alter-

nance de roches d'origine calcaire. Du haut au bas de la pente, on distingue des sols de couleurs variées : « Noir au sommet, blanc au milieu et rouge vers le bas », détaille Stéphane Tissot.

Bâties autour d'un seul cépage, le savagnin, et d'un élevage sous voile, dont la durée minimum est de six ans et deux mois, les vins jaunes d'Arbois et les château-chalon présentent, malgré leur caractère oxydatif, deux tempéraments

bien distincts. Si le sol est un élément déterminant, il n'est pas la seule explication. Il faut aussi regarder du côté des caves. « Les caves d'Arbois sont plus chaudes que celles de Château-Chalon, l'évaporation y est plus importante et le caractère du vin s'en ressent, surtout avec un long séjour sous voile. Les caves fraîches de Château-Chalon permettent de garder plus de finesse dans ces vins dont l'acidité est naturellement plus importante », affirme Stéphane Tissot.



Épaulé contre épaulé, le vin jaune d'Arbois et le château-chalon : deux monuments du Jura.

Des horizons lointains

On pourrait penser que les vins du domaine Macle sont presque atypiques, vu leur faible caractère oxydatif, comparés aux vins jaunes d'Arbois du domaine Tissot. « Mon père m'a toujours dit qu'il fallait que le voile soit mince pour que le vin conserve son élégance », explique Laurent Macle, qui succède progressivement à son père, Jean. Racé et délicat, le château-chalon version Macle ne se livre qu'après une bonne demi-heure d'ouverture. La palette aromatique s'amplifie et monte en puissance par salves successives. En bouche, sa minéralité se montre fine et précise, sa persistance interminable. Par sa complexité et l'envoûtement de ses parfums au vieillissement, ce vin évoque davantage un voyage vers des horizons lointains qu'une simple émotion ■■■

■ ■ ■ gustative. La grandeur du château-chalon ne se cherche pas, elle se livre à celui qui sera être attentif.

Une voie novatrice

D'une richesse incroyable, les vins du domaine Tissot ouvrent, avec l'arrivée de Stéphane au début des années 90, une voie novatrice au style des vins jaunes par leur densité et une perception fruitée peu fréquentes à ce jour. Larges et profonds, ils paraissent plus riches et immédiats que ceux de Macle. Si, en bouche, ils se livrent facilement, au nez, ils gagnent en complexité à l'aération. Le travail du sol et les vinifications de Stéphane portent leurs fruits, comme le prouve le 1999, le dernier en date. Il se montre plus pur, intense que les millésimes anciens élaborés par André, son père. Ces derniers, classiques dans leur forme, accusent une certaine rusticité. Ils n'ont pas acquis au vieillissement la magie de leur voisin de Château-Chalon. Vins de matière, ils nécessitent une garde prolongée pour affirmer leur complexité. Contrairement à Laurent Macle, qui s'inscrit dans la droite ligne de son père, Stéphane a bousculé les habitudes paternelles et ses vins sont plus raffinés. Les vins d'Arbois et de Château-Chalon sont passionnants. En matière de dégustation, ils nous démontrent que l'universalité du bon ou du mauvais goût n'existe pas. Et ce sont bien notre acquis culturel et notre subjectivité qui guident plaisir et émois gustatifs. ■

VIN JAUNE D'ARBOIS
1998

Stéphane Tissot recherche de la matière dans ses vins jaunes, et ce millésime n'en manque pas. Le fruité se montre généreux. La robe se montre plus dorée que celle du château-chalon, et le vin plus explosif, ou tout du moins plus immédiat en bouche. C'est à la fois ample et charnu et cela ne manque nullement de vivacité. Un long séjour en cave devrait lui permettre de s'affiner tranquillement.

CHÂTEAU-CHALON
1998

Le nez est empreint de délicates notes de crème pâtissière et de cuir, voire d'écorce d'agrumes. Fin et élancé, il semble discret de prime abord. Les vins du domaine Macle ne s'affirment pas d'entrée de jeu, il leur faut du temps pour exprimer les qualités de leur beau terroir. Si l'élégance est le fil conducteur de ce 1998, sa complexité s'installe en douceur pour nous offrir un vin sapide, d'une grande suavité.

VIN JAUNE D'ARBOIS
1996

1996 est un très beau millésime pour les vins blancs, celui-ci n'échappe pas à la règle. La robe se montre toujours plus soutenue sur le vin jaune. Le fruit est encore très généreux, voire opulent, avec ses notes de cuir, presque de fumé, qui signent le nez. Il paraît moins jaune dans son caractère que le 1998, avec une minéralité et une acidité qui se montrent aussi imposantes que son fruité.

Portrait



Stéphane Tissot (domaine André et Mireille Tissot). Après cinq ans d'études à Beaune, des stages à l'étranger, Stéphane intègre le domaine familial en 1990 pour s'occuper de la cave. Ce n'est qu'en 1994 que son père lui laisse gérer la vigne. En 1999, il démarre la culture biologique, puis passe à la biodynamie il y a deux ans. *« S'il est important de faire chuter les rendements, il faut aussi savoir travailler les vins. Je veux aller plus loin dans la complexité aromatique des vins jaunes, par la matière première et le travail sur lie. La lie et la réduction apportent de la complexité à mes vins »*, déclare Stéphane. Cette dégustation confirme la progression du domaine. Pour servir ses vins jaunes, Stéphane préconise une aération prolongée afin qu'ils expriment toute leur complexité. ■

CHÂTEAU-CHALON
1996

Le nez complexe affiche des senteurs de safran, de curry et d'épices douces, des notes de coquillage chaud, comme si nous avions une paella sous le nez. C'est élégant, raffiné et d'une grande délicatesse. La bouche retranscrit ce sentiment par une amabilité surprenante. Ici, l'oxydation ne fait qu'accompagner les traits d'un terroir d'exception, dont la minéralité fine offre une grande expressivité en bouche.

VIN JAUNE D'ARBOIS
1993

Ici, le fruit est passé au second plan malgré de belles notes d'abricot sec et de fruit passerillé, car ce vin évolue plus sur un registre d'humus, de champignon frais, type morille, et de terre mouillée. Dans ce millésime difficile à réaliser, la densité de la matière nous révèle le travail mis en œuvre par Stéphane Tissot. Déjà bon à boire, on pourra le conserver quelques années supplémentaires. ■ ■ ■

CHÂTEAU-CHALON 1993

Avec ses notes de brioche, voire de beurre chaud et de pain d'épices, le nez de ce château-chalon ressemble à un vieux champagne. Le vin paraît plus sec que le 1996, mais il n'est absolument pas asséchant en bouche. Il évoque plus l'écorce d'arbre que la noix sèche. Il offre une très belle progression dans le verre. Délicat à l'attaque, il semble ramassé et plein avec une matière finement ciselée, même si le millésime n'est pas des plus spectaculaires.

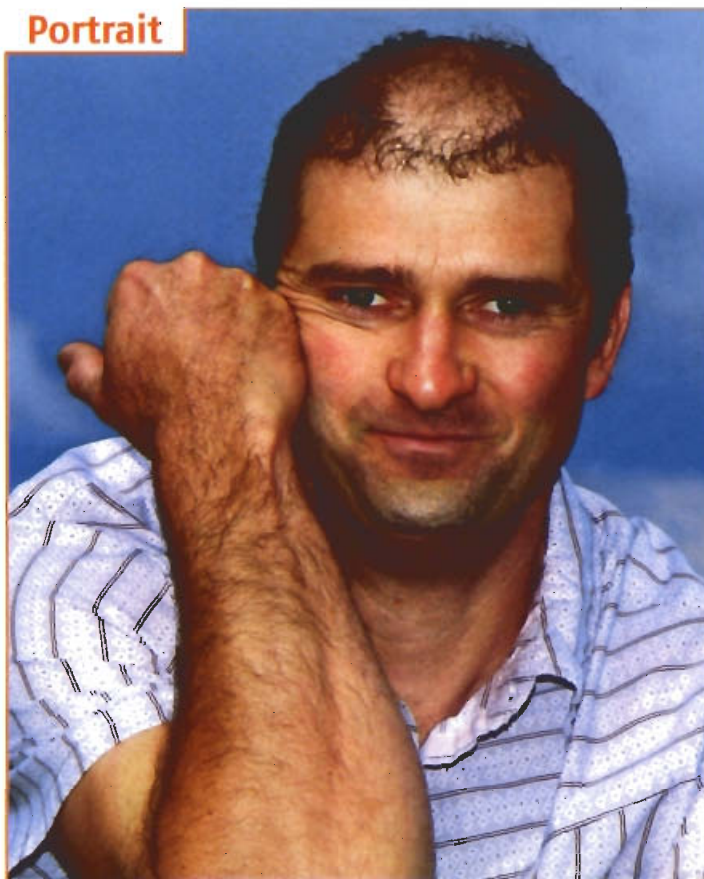
VIN JAUNE D'ARBOIS 1990

La robe de ces deux vins semble identique. Toujours très immédiat, il s'affirme par des notes de pain d'épices et de curry. À mesure qu'il s'aère, le fruit disparaît au profit de notes d'humus, de pâte d'ainandes et de noix, voire de truffe. Ce vin plein de sève est gras et long en bouche, avec cependant une présence d'alcool un rien plus prononcée que sur le château-chalon.

CHÂTEAU-CHALON 1990

Très floral à l'ouverture, ce château-chalon évolue rapidement vers les épices et des notes intenses de safran soulignées par une petite touche mentholée. D'après Stéphane

Portrait



Laurent Macle (domaine Jean Macle). « Dès que votre revue parle de nous, nous sommes sollicités, et malheureusement, on n'a plus rien à vendre. Voyez cela avec mon fils », me martèle Jean Macle. Laurent, vigneron sur le domaine depuis 1990, n'a pas hésité un instant à se prêter à cette dégustation. Proclie de la culture biologique, il désherbe partiellement sa vigne. « Pour passer totalement en bio, il faudrait réduire la taille de l'exploitation. La culture de la vigne prend beaucoup de temps et la mécanisation est difficile pour un travail sous le rang », confie-t-il. Complice avec son père en matière de vinification, il assemble les vins avec lui. Des vins de toute beauté... dans la continuité de ceux de son père. Pour les servir, aérez-les tranquillement dans vos verres. ■

Tissot, les vins de Château-Chalon sont toujours marqués par une note citronnée. Celui-ci nous le confirme.

Aérien et dense à la fois, il est d'une rémanence exceptionnelle et loin de son apogée.

VIN JAUNE D'ARBOIS 1985

C'est le père de Stéphane qui a vinifié ce vin jaune. Très classique, il est marqué par ce fort goût de noix qui caractérise les vins du secteur. En bouche, on retrouve cette identité avec

une belle matière riche et dense qui accuse cependant une certaine rusticité.

CHÂTEAU-CHALON 1985

C'est le vin le plus abouti et le plus complet de cette dégustation. Sur un registre de citron confit, il offre une robe couleur dorée. Le nez évolue vers des notes d'abricots de Damas. Sa palette aromatique est un véritable voyage olfactif qui nous mène de la Méditerranée à l'Orient. La minéralité fine et précise en bouche rend ce vin d'une pureté exemplaire. On ne cherche pas sa grandeur, elle se livre à nous. Magistral.

VIN JAUNE D'ARBOIS 1975

L'écart se creuse entre les deux vins. Celui-ci est un modèle du style "classico-rustique", avec ses notes de noix très prononcées, de cuir, voire de tannerien, et une matière en bouche plus anguleuse que soyeuse, ce qui ravit ses adeptes.

CHÂTEAU-CHALON 1975

Après trente ans, des petites notes de truffe font leur apparition, le tout relayé par un fruité extraordinaire comme s'il vivait une seconde jeunesse et n'avait jamais eu de voile. Au cours de cette dégustation, le 1985 nous est apparu un rien plus complet. En dégustant de nouveau le 1975 huit heures plus tard, il avait éclipsé tous les autres par sa complexité et son intensité. Grandiose. ■

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

La dégustation a eu lieu le 30 mai 2005 au domaine Macle. Les vins ont été dégustés par Roberto Petronio pour La RVF, Laurent Macle et son épouse pour le domaine Macle, Stéphane Tissot et son épouse pour le domaine Tissot.

Les coordonnées
des producteurs figurent
en page 186