

Stéphane Tissot (Domaine André et Mireille Tissot)

« On est plus en avance en vinification qu'à la vigne ! », lance Stéphane Tissot, qui vinifie depuis 1990 le domaine créé par son père en 1962. Il faut encore 3 à 5 ans, pense-t-il, pour que ses vignes parviennent à l'enracinement profond souhaité. Encouragé par ses succès dans les dégustations et animé d'une volonté de gagner en expression de terroir, Stéphane a en effet entièrement reconverti le domaine à l'agriculture biologique (en 1999), puis à la biodynamie (certification Demeter depuis 2005). Sur ses 35 ha (bientôt 40), le



EMMANUEL ZANNI

domaine a supprimé les engrais et est devenu autosuffisant en compost de fumier de cheval, marc de raisins et préparations biodynamiques. Le cuivre a lui aussi diminué et l'objectif est de ne pas dépasser 2 kg à l'hectare. Stéphane a définitivement opté pour les petits rendements : « On fait moins de vin en ayant presque doublé le vignoble ! ». Sa fierté, c'est d'avoir repris à la friche et replanté en chardonnay le très beau terroir du Clos de la Tour de Curon, au-dessus d'Arbois. Il se livre là à une expérience qualitative : replanter un coteau à 12 000 pieds/ha sur échelas, en sélection massale.

L'un des grandes spécialités du domaine est sans doute le chardonnay, décliné par terroirs avec une belle virtuosité. « On conserve toutes les bourbes : comme on est en bio et que les vendanges sont manuelles, cela apporte de belles lies qui vont nourrir les vins ». Stéphane Tissot suit scrupuleusement chacune de ses barriques, qui ferment-

tent longuement (jusqu'à 13 mois, tel le chardonnay En Barberon 2001), sans trop se fier à ce que disent les œnologues.

Pour les rouges, le domaine peut compter sur de beaux terroirs à trousseau – qui ne manquent pas à Montigny –, sur des vignes de poulard disséminées sur Arbois et sur une parcelle du lieu-dit En Barberon (8,5 ha situés à Bréry près de Passenans) en Côtes-du-Jura, isolée pour être vinifiée sans soufre. Ce même « climat » est doté d'un sol d'éboulis calcaire également très favorable au pinot noir, tout comme au chardonnay, d'une grande délicatesse. Concentrés et plaisants, les rouges du domaine nous ont toutefois paru un peu démonstratifs et modernes dans leur vinification. Il n'en reste pas moins que le domaine Tissot est une valeur sûre d'Arbois, auteur de quelques-uns des meilleurs blancs de savagnin de la commune ainsi que de vins jaunes gourmands et de longue garde, avec le projet ambitieux de lancer des vins jaunes mono-terroir.