



TERROIR


Le grand réveil du Jura

La Franche-Comté était jusqu'il y a peu l'un des derniers repaires de vins à forte personnalité locale, admirés sur place mais peu reconnus à leur vraie valeur dans le reste du pays et à l'étranger. La volonté de quelques pionniers –comme la famille Labet à Rotalier- d'exprimer le meilleur de leur terroir avec un type de vin plus universel a permis à une nouvelle génération de vigneronns de trouver leur voie et de venir titiller ce qui se fait de plus grand dans notre pays. A Arbois, un Stéphane Tissot (photo) est en train de produire des blancs de chardonnay d'une vinosité et d'un éclat aromatique exceptionnels qui remettent à leur vraie place les chassagnes et les pulignys aseptisés d'aujourd'hui. En vin rouge, son pinot noir et son trousseau, enfin vinifiés et élevés avec une discipline et une précision qui manquaient à la viticulture locale commencent à ressembler à quelque chose. D'autres l'imiteront, forcément. Un sang nouveau venu de Belgique ouvre aussi une voie prometteuse : Jean Ryjckaert opte pour des vinifications à autolyse très contrôlée qui donnent à ses arbois et à ses côtes du jura blancs une pureté cristalline et préservent tout l'éclat de la minéralité de terroirs dont on redécouvre la noblesse. Un peu partout on essaie de vinifier le savagnin blanc en veillant, contrairement à la tradition, au remplissage constant des fûts, pour lui conserver sa fraîcheur et sa nervosité naturelle, et ce nouveau type de vin non ouillé, sans faire oublier l'ancien, permettra lui aussi d'élargir le cercle des consommateurs à l'Europe entière. Et comme Pierre Overnoy a trouvé un successeur digne de lui, les incondtionnels du ploussard pur et dur peuvent dormir en toute quiétude !


M.B.

JURA

> **Domaine André et Mireille Tissot** **Arbois Les Graviers, blanc 2004**

Bouche délicieuse, complète, race remarquable du terroir, grande longueur, un des plus grands vins actuels de chardonnay de notre pays.  ; **Q/P** ; **18** ; 13,50 €
Tél. : 03 84 66 08 27

> **Domaine André et Mireille Tissot** **Arbois Les Bruyères, blanc 2003**

Saveur riche de noix et de boulangerie, vin complet, élégant, long, retrouvant le génie du terroir avec une évidence réjouissante !  ; **Q/P** ; **17** ; 13,80 €
Tél. : 03 84 66 08 27