

# Stéphane Tissot

Bouillonnant vinificateur

Chardonnay, savagnin, trousseau, poulsard, vin de paille, vin jaune, macvin... Aucun vin du Jura n'échappe au magicien vinificateur qu'est Stéphane Tissot. Avec lui, les vins en cave ne s'ennuient jamais. Encore moins ceux qui les boivent.

## Domaine André et Mireille Tissot ■

Quartier Bernard  
39600 Montigny-lès-Arsures  
Tél. : 03 84 66 08 27  
Fax : 03 84 66 25 08  
stephane.tissot.arbois@wanadoo.fr

« La vie est belle ! » tonne Stéphane Tissot en ouvrant grand les bras. Sur l'épaisse table en bois, un Mont-d'Or grillé au four, une saucisse de Morteau, des petites pommes de terres sucrées arrosées d'une goutte de savagnin. Le tout préparé à la bonne franquette par André et Mireille, Tissot père et mère. « J'suis pas gâté ? » lance-t-il encore, le sourire indélébile. Autour du plus croustillant des mets jurassiens, d'innombrables bouteilles attendent d'être dégustées les unes après les autres, puis les autres après les unes. Certaines sont ouvertes depuis plusieurs jours, d'autres depuis quelques heures... Cet autre vin, Stéphane préfère le carafier : il y a un peu de gaz dedans.

Casquette vissée sur son visage poupin, il fait penser à un super animateur monté sur ressort, heureux de vivre pleinement sa passion. Son petit monde à lui, celui qu'il mène au nez, à la pipette et au bon sens, ce sont les multiples facettes des vins du Jura. Chez lui, chaque barrique a quelque chose dans le ventre : l'expression d'un cépage, d'une parcelle, d'un choix de vinification ou d'élevage. Et comme des gosses en « colo », les vins vivent, s'expriment, bondissent, réagissent. Stéphane ne compte pas les essais, il ne fait que ça. Infatigable.

Lorsqu'on traverse le petit village de Montigny-lès-Arsures, non loin d'Arbois, que de Tissot sont annoncés ! C'est la faute à Maurice, le grand-père. Il eut l'idée de planter des vignes pour ses quatre garçons : André, Jacques, Jean-Louis et Daniel. André fut le premier

## Le Tissot de poche

*La biodynamie* : apporte un plus.

*Échalas* : pour grappiller encore.

*Électricité statique* : s'en débarrasser dans la cave.

*Prêts* : finir de les payer.

*35 hl/ha* : une bonne moyenne pour tourner.

*25 hl/ha* : l'idéal pour la qualité.

*Loisirs* : une bonne bouteille entre copains.

Date de création : 1962.

Superficie : 30 ha.

Nombre de bouteilles par an : 145 000.

Appellations produites : Arbois, Côtes du Jura, Crémant du Jura, Macvin du Jura.



à s'installer séparément. Au fil des années, il s'est créé une clientèle particulière fidèle, habituée à un style de vin très « typé jurassien », et Dieu sait ce que veut dire « typé » dans le Jura ! Vins oxydés, non ouillés, au goût de noix prononcé.

Après des études « classiques » au lycée viticole de Beaune, Stéphane a commencé à vinifier en 1989. Il se fait la main en Champagne, dans le Beaujolais, en Australie et aux États-Unis en 1991, en Afrique du Sud en 1993, et même en Roumanie où il a failli monter un vignoble, en 1998. Son père lui a très vite laissé les rênes et a préféré sillonner les routes et faire goûter ses vins dans les salons, « plutôt que de se taper les fesses sur le tracteur ». Chacun son truc. Ça tombe bien, tout le monde y trouve son compte.

Chez les Tissot, la passation des pouvoirs et des étiquettes se fait en douceur. Ils ont gardé les vins du père tout en lançant les vins du fils, ses « cuvées bizarres », en 1997. La proportion des vins « vinifiés par Stéphane Tissot » évolue, finit aussi par charmer les anciens.

*Pour Stéphane Tissot, la vigne est une matière première fantastique. Sa dernière trouvaille : planter ses parcelles de la Tour de Curon en échalas. « C'est un bel objet. C'est rustique et ça donne un côté ancien. Avant, les échalas étaient fendus, retravaillés pendant l'hiver. Maintenant, ils sont préparés d'un coup de scie », regrette-t-il. Son idée : planter 12 000 pieds à l'hectare (contre 6 500 dans le Jura), éviter la perturbation provoquée par la « ferraille » (les fils de fer du palissage) - si l'on s'en tient au fait que « la plante est une antenne entre le cosmique et le tellurique. » Passé à 65 ares en 2004, il compte atteindre 4 hectares en tout. « Mon rêve ? Que ce chardonnay rivalise avec les plus grands, corton-charlemagne et autre montrachet... »*

« Tout le monde évolue, le système aussi, commente le père. Nous, on replantait, car on manquait de vin. Quand on faisait du 60 hl/ha, on était contents. Je rouspétais toujours quand Stéphane faisait tomber les raisins. »  
 Même en pleines vendanges, à l'heure des pressoirs pleins et des empilements de caquettes, l'ambiance est au beau fixe. André donne un coup de main dans la cuverie, Mireille reçoit les bons amis qui repartent le coffre plein. Ce sont les vacances, les deux garçons déboulent, Aymeric, 8 ans, Louison, 6 ans. Le ballon vole entre les barriques vides prêtes à recevoir les 2004. La pluie perturbe à peine le mouvement. « La bonne franquette, comme dit Stéphane. La vie est belle ! » En fin de journée, c'est le banquier, fin dégustateur, qui vient faire un tour chez son client. C'est l'heure du bilan des vendanges...  
 Ses vignes, il les bichonne. « Je suis arrivé en bio, puis en dynamique, par la vinification : quand on veut travailler ses vins sur lies, on est obligé de rentrer des raisins propres. » La reconversion fut houleuse, contestée et surtout mise en doute par son entourage. Aujourd'hui, pas moins de quatorze employés travaillent au domaine, dont six permanents à la vigne.  
 La cave est un immense chantier où travaillent les neurones du génial vinificateur, entouré d'une équipe solide. Tout le monde s'affaire, se pliant à la précision exigeante de Tissot fils, qui va jusqu'à aligner lui-même ses barriques, car personne n'ose le faire à sa place.  
 « La vinification, c'est rock'n roll. On change tout le temps, on évolue. À 34 ans, j'ai trois enfants et de plus en plus de millésimes derrière moi. Je ne peux pas être le même qu'en 1999 ! » Puis, lançant un regard complice à son père : « Quand on fait du vin à 20 ans, on cherche la concentration, après on s'assagit, hein, papa ? »  
 En cuverie, des achats récents : des cuves tronconiques pour le pinot noir et pour le trousseau. Le but : faire le plus de pigeage possible, ce qui ne s'est jamais vu en Jura, en faisant attention à l'exagération. « Avec le trousseau, on peut extraire beaucoup de gras sans risque de tomber sur de l'herbacé. Pour le pinot, en revanche, il faut y aller doucement. »  
 Le choix des fûts est essentiel : c'est là que se jouent les notions de réduction et d'oxydation. « Il faut trouver les compromis. »  
 Petit exercice d'application : La Mailloche 2003 en fût neuf, en fin

« Tout ce qui fait du bien au vigneron fait du bien à son vin ! »

## Recette des parents : les raisins à la goutte

Dans un pot en verre, mélanger des grains de poul-sard, du marc distillé maison, et 45 g de sucre en poudre. À croquer sans modération. Chez André et Mireille Tissot, tout ce qui touche au grain de raisin est fait maison, des eaux-de-vie au macvin. Le tout est en vente au caveau.

de fermentation. Puis le même en fût d'un vin : on sent la réduction au fond du verre. « Le réductif, ça me plaît, cela permet d'obtenir plus de finesse et d'utiliser moins de soufre. »

L'oxydation ? Il n'est pas contre. À condition d'en faire de grands vins. « Dans le Jura, elle a été mise à toutes les sauces et a fini par standardiser le goût des vins, même en rouge. Elle a une tendance à gommer l'effet terroir, ce qui est dommage. Je préfère ouiller mes vins à la bourguignonne, toutes les semaines. »

Le « sans soufre » ? Pourquoi pas, mais « tous les vins non soufrés finissent par se ressembler. C'est un petit plus. Pour moi, ce n'est pas une priorité. Mais ça me plaît. »

Tous les ans, Stéphane se fixe un nouvel objectif. Pour 2004, pousser la maturité phénolique jusque « sur le fil du rasoir », piger un maximum dans les limites du raisonnable. Autres nouveautés : faire un vin de paille rouge, tenter le macvin rouge et pousser encore plus



## Le vin de paille

### *Spirale, blanc, 2000*

Dans le grenier à vin de paille, des centaines de cagettes : sous le souffle des ventilateurs reposent, coupées à la vendange, les grappes entières de savagnin à la chair dense et de pousard à la peau fine. Des sarments avec grappes et feuilles sont également suspendus à des fils, « les meilleurs raisins ». Stéphane a lancé l'idée de Spirale en 1997.

Le millésime 2000 se décline en robe orange, nez de paille, grillé et rond. « Le vin a trouvé son équilibre à 8,5 % d'alcool et 320 g de sucre résiduel ». Logiquement (il n'y a de logique qu'administrative), il ne devrait pas s'appeler Vin de paille, car il faudrait qu'il affiche un minimum de 14,5 % !



loin le vin jaune « de terroir » en cherchant « la finesse de l'oxydation ». Oups, encore une idée : une vendange tardive pour Mélodie, sa petite poupée arrivée le 16 janvier 2004. Pas évident cette année, où le temps n'aura pas tout à fait été de la partie...

Mais là, dans un fût, crépite le vin de la troisième feuille de la vigne en échelas, dégusté sur fût. Il offre déjà des notes d'agrumes : « D'habitude, mes vins sont très réductifs à ce stade ! » Un 13/14° potentiel, ramassé juste avant les pluies. « Ce sera lui, la cuvée Mélodie ! » La vie est décidément belle !

« En fait, je suis un peu comme un cuisinier qui, avec l'expérience, améliore ses sauces. Moi, je cherche à faire des vins toujours plus fins, plus complexes. »

## Les blancs

### *Savagnin, 2000*

Élevage sur lies de fermentation pendant trois ans et demi, en cuves et en pièces en fin de fermentation. Jamais soutiré : « le voile amène l'oxydation, les lies la réduction. » Curry, céleri, végétal, fruits : un vin sur la fraîcheur et l'équilibre.

### *Arbois, chardonnay*

Les vins ne sont pas débourbés, sur lies, avec de longs élevages en bois. Tous éclatants de fraîcheur et de fruité. « Le chardonnay est un fabuleux marqueur de terroirs », avance Stéphane.

Les Bruyères 1999 offre un nez puissant et minéral ; une bouche pleine, longue et gracieuse.

### *Côtes du Jura, blanc, 2001*

Présenté en carafe, pour le dégazer. Sans soufre, sans filtration, 9 hl/ha, raisins entiers pressés et passés directement en fûts. La fermentation alcoolique a duré treize mois... « La malolactique s'est faite sur les sucres : c'est contre l'œnologie, mais qu'est-ce que j'aime ça ! » Doré soutenu, léger et aérien, il explose d'arômes.

## Les rouges

Règles de base : pigeage, peu de soufre, aucune filtration. « Je cherche la typicité, mais aussi le soyeux. »

### *Pousard, 2003*

Sans soufre, élevé en demi-muid. Nez puissant, bouche longue, charnue et équilibrée. Un vin éclatant. Pourtant, le pousard est coriace : dur à planter, dur à tailler, dur à attacher, avec une matière difficile à extraire.

### *Trousseau, 2002*

Vinifié à moitié par pigeage, à moitié par remontage (« Je n'étais pas encore sûr de mon coup »), élevé en demi-muid et 15 % de fût neuf. Sur la griotte, la bouche est ample et puissante. C'est un cépage tardif qui exige une parfaite maturité.

### *Côtes du Jura, pinot noir, En Barberon, 2003*

Moitié raisins entiers sans soufre, moitié raisins égrappés avec soufre. Robe sombre, moyenne ; nez profond et dense ; bouche gouleyante, tout en rondeur et en fraîcheur.