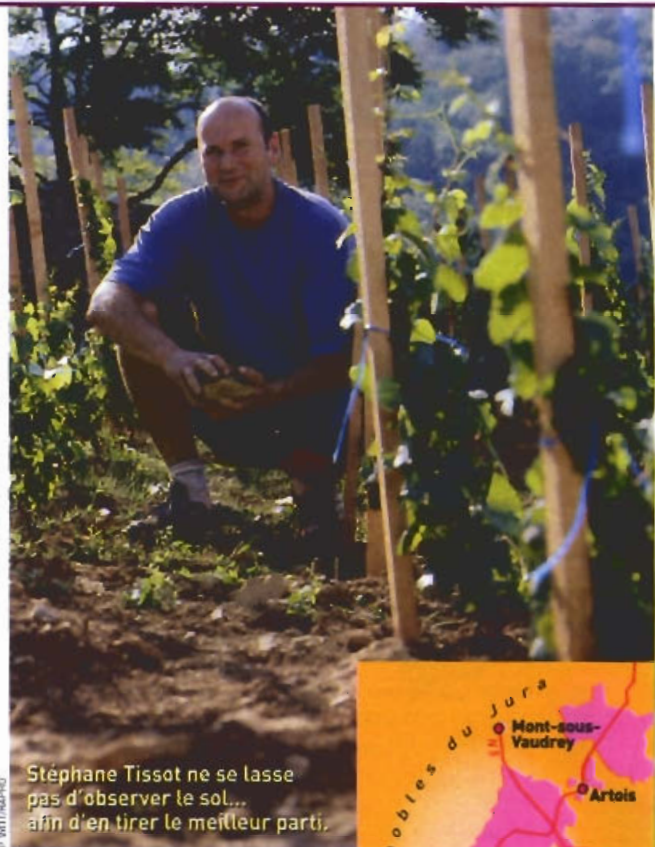


Un esprit de famille

Respecter la nature et prendre son temps : deux principes que Stéphane Tissot applique avec ferveur. Avec lui, les vins du Jura trouvent enfin un nouveau souffle.

Claire Brosse et Thibault Leclerc, de **l'amateur**

La vie est belle ! » répète comme un refrain Stéphane Tissot. Il pose sur la table une série de bouteilles à déguster. Ce trentenaire, à la tête du domaine familial depuis les années 90, aime recevoir et faire goûter ses vins : une occasion rêvée de partager sa passion et d'expliquer tout ce qu'il a mis en œuvre ici. Pour commencer, les blancs. Stéphane décrit les différents terroirs, qui donnent des vins si personnels qu'il est impossible de les confondre. Il a observé les sols, qui, l'espace d'un chemin ou d'une colline, deviennent calcaires ou argileux. Il a surtout entièrement repensé le travail de la vigne et s'est converti aux méthodes biologiques, sûr de s'engager sur la bonne voie, celle du respect de la nature pour une qua-



Stéphane Tissot ne se lasse pas d'observer le sol... afin d'en tirer le meilleur parti.



Notre sélection

Arbois Sélection 2000

Blanc issu d'un assemblage de 70 % de chardonnay et de 30 % de savagnin, cépage emblématique du Jura. Un grand classique de la maison. Vinification séparée des deux cépages. Élevage de deux ans en foudre et demi-muid.

PERSONNALITÉ

Robe dorée. Nez d'une grande finesse aromatique : cire d'abeille, épices douces, noix muscade. Bouche ronde et puissante : le savagnin trouve un bon équilibre avec le chardonnay, sans le dominer. Un charme fou !

COMMENT LE SERVIR

Carafez-le au moins une demi-heure avant et servez-le à 13 °C environ.

ACCORDS GOURMANDS

Saint-pierre légèrement crème et au curry, parmesan ou vieux comté, tarte aux fruits de la passion.

LA GARDE

Cinq ans et plus.

Disponible directement à la propriété. 8,2 € la bouteille. Domaine André et Mireille Tissot, 39600 Montigny-lès-Arsures, tél. 03 84 66 08 27.

lité optimale du raisin. Les autres vigneronns le prennent pour un fou ? Un technicien de la chambre d'agriculture le traite de passéiste ? Qu'importe ! Stéphane sait ce qu'il fait. Lui, au contraire de ces moqueurs, a roulé sa bosse en Afrique du Sud et en Australie. Il a vu ce que donnaient les clones de chardonnay reproduits à l'infini et plantés partout sur la planète : des vins industriels, sans charme et tous pareils. Idem pour les levures de fermentation. Alors, pas de ça chez lui. Quand il replante, c'est à partir de vieux plants pour retrouver « l'esprit de famille » dans ses vins. S'il ne désherbe plus ses vignes, c'est parce que le tapis d'herbe va réguler la maturation des raisins : « C'est moins beau mais tellement mieux ! » Le soufre ? Il l'utilise le moins possible. Pas de collage, ni de filtration. Stéphane sert maintenant les rouges : pouslard, trousseau et pinot noir. Des vins colorés, fruités, charnus, structurés : une autre idée des rouges jurassiens ! À chaque millésime, il prend son temps, cherche encore et affine vinifications et élevage. Pour le trousseau, c'est le demi-muid (600 litres) qui convient le mieux : « La petite quantité d'air apportée par le bois ne doit pas marquer le vin mais garder son fruit et arrondir ses tanins. » Il reste encore à goûter le vin jaune 1995 et Spirale, le vin de paille. L'heure du déjeuner approche... Ah ! que la vie est belle ! ●