

réserve de bonnes surprises

fruits plus exotiques. Le vin se dévoile en bouche avec une matière riche et longue. Un vin plus en richesse que le riesling, avec une meilleure harmonie.

Jura

★★★★

Stéphane Tissot
Côte du Jura 1998
Les Bruyères

Stéphane Tissot a repris énergiquement le domaine de ses parents, Mireille et André. Les projets, à la cave comme au vignoble, ne manquent pas et, sous son impulsion, les vins gagnent en définition et en style. Les Bruyères 1998 est un vin d'une grande finesse marqué par un grain et une expression purs.

★★★★★

Vin de Paille 1998

L'expression de la liqueur s'équilibre à merveille avec l'acidité qui constitue ce vin. On a là une définition pure et élégante sans aucune lourdeur de ce que doit être ce style de vin avec ces arômes de fruits confits, de noisettes grillées en finale qui donnent toute la complexité aromatique de cette bouteille.

★★★★

Domaine Philippe Vandelle
L'Étoile 2000

Philippe Vandelle s'est séparé du château de l'Étoile pour des raisons de succession. Il produit désormais les vins de cette appellation jurassienne sous sa propre

Stéphane Tissot

JURA

Domaine André et Mireille Tissot

Il a roulé sa bosse en Australie, en Afrique du sud, avant de créer un GAEC avec son père André, pour s'occuper des 30 hectares de vignes où le blanc prédomine (55%). Cette année, le célèbre papa prendra sa retraite et Stéphane, 31 ans, veillera seul aux destinées du domaine. « Depuis que j'effectue les vinifications, je m'amuse, confirme-t-il, j'essaie de vinifier terroir par terroir, ce qui donne 18 cuvées différentes, dont 5 en chardonnay, 3 en poulsard etc. » Avec de petits rendements, environ 40 hectolitres/hectare, l'objectif est de produire des vins de plaisir respectant la spécificité des terroirs, comme Les Bruyères,



un chardonnay produit en agriculture bio, élevé à 40% en fût neuf. « J'ai d'autres produits intéressants comme ce savagnin vieilli sur lies pendant plus de 3 ans, ou ce vin de paille que je presse en mars. » Une visite s'impose. ■

Étienne Saint-Germain

JURA

Domaine Étienne Saint-Germain

Nez d'une belle intensité aromatique évoquant le miel et la poire, bouche grasse d'un équilibre subtil, la jacquère 2001 d'Étienne Saint-Germain symbolise à elle seule la philosophie de ce jeune vigneron savoyard de 31 ans : produire des vins respectant la typicité de leur terroir, en récoltant les meilleurs raisins possibles. En 1997, avec son frère Raphaël, il a repris en main le vignoble familial qui aujourd'hui affiche 7 hectares de terroir argileux en semi coteaux où gamay, jacquère, altesse et chardonnay produisent des vins francs et nets. La jacquère "Coutaz Saint-Germain" et la mondeuse "La Pied



de la Barne", avec son nez de myrtille et sa bouche gourmande sont de beaux exemples de ce que peuvent être les vins de Savoie bien vinifiés. ■ Ph. de C.

étiquette. Les résultats de cette vinification séparée sont concluants. Les vins offrent un très beau style comme ce 2000 exprimant une fine oxydation, une bouche nerveuse avec une matière riche, onctueuse mais sans mollesse. Un vin parfaitement vinifié affichant une belle personnalité.

★★★★(★)

L'Étoile 1999

La robe de ce 1999 est encore claire et le nez exprime de belles notes de noix et de fruits blancs. La bouche développe un bel équilibre avec une jolie acidité et une fraîcheur aromatique subtile. Un vin du Jura qui saura se faire attendre tant son potentiel de garde est assuré.

Savoie

★★★★(★)

Domaine Saint-Germain
Roussette de Savoie 2001
Altesse

La bouche de ce vin est assez grasse et aromatique, avec une matière de bonne intensité.

★★★★

Savoie 2000
Mondeuse
Fûts de Chêne

La robe est classique dans un registre grenat brillant. Le nez est de belle fraîcheur et la bouche souple et fluide avec des tanins boisés mais encore expressifs. Un ensemble équilibré et de bonne tenue. ■