

Domaine André et Mireille Tissot (Jura)

Domaine André et Mireille Tissot
Jura

Présenté par Stéphane Tissot

Grains Nobles le jeudi 29 mars 2007

Le Jura est une région viticole très ancienne. Depuis quelques années, et sous l'impulsion de jeunes vigneron talentueux, elle fait reparler de sa production. Pourtant, 70% des vins produits sont encore consommés en Franche Comté.

Lorsqu'on évoque les vins du Jura, on entend souvent parler de vins de montagne. Mais il n'en est rien. La majeure partie des vignes se situe entre 300 et 400 mètres d'altitude (moins haut que les Hautes Côtes de Nuits), sur les versants faisant face à la Côte d'Or, de l'autre côté de la rivière Saône. Avant d'arriver aux monts du Jura, il y a une multitude de coteaux et de plateaux. Les vignes sont plantées principalement sur le Revermont, le rebord ouest des monts du Jura. Toute la région est très diversifiée en terme de relief. Elle est très verte, et on trouve au dessus des premières pentes beaucoup de sapins.

La plaine de la Saône est large de 80 kilomètres. Le vignoble du Jura représente quelques 2000 hectares, sur des expositions et des sols fort différents. Le climat est ici bien différent de celui de la Bourgogne. Il tombe 1100 mm d'eau en moyenne par an à Arbois, alors qu'à Beaune, ce ne sont que 700 mm. Par contre, le nombre de jours de pluie par an est plus faible à Arbois. L'exposition est plutôt Sud-Ouest, et le vignoble est moins ventilé que celui du Mâconnais. L'amplitude de température est plus importante : 1 à 1,5° plus chaud l'été, et l'inverse l'hiver.

Les bouleversements géologiques ont été extrêmement nombreux et violents. La principale cause est l'affaissement, voilà 250 millions d'années, de la plaine de la Saône et la poussée des Alpes. Les mers présentes à cette époque ont permis le dépôt boues d'argile et de calcaire, qui se sont transformées en marnes. Les principaux sols sont (du bas de coteau vers le haut) : le trias, le lias et le calcaire Bajocien (identique à celui de Bourgogne). Une série de failles vient en plus complexifier l'ensemble. Lors de ces accidents géologiques, les argiles en sous sol ont été poussées à la surface. Ce sont surtout les bas de coteaux qui présentent de nombreuses différences de sols : une vraie mosaïque.

L'appellation principale du Jura est Arbois, représentant 900 ha. Les Côtes du Jura sont une appellation plus générique.

Le domaine André et Mireille Tissot a été créé en 1962. Stéphane, leur fils, vinifie depuis 1990. Pour l'histoire, c'est le grand père de Stéphane qui a planté des vignes dans la région. Il les a transmises à ses quatre enfants. Trois sont à Arbois et un est allé s'installer dans la région du Buzet.

Stéphane Tissot a progressivement convertit toutes les vignes à l'agriculture biologique (obtenue en 1999) puis à la biodynamie (certifié en 2005).

Le domaine se situe à Montigny-les-Arsures, à 2 km d'Arbois. Il compte aujourd'hui 38 ha, dont 28 autour d'Arbois, 8 dans le sud (appellation Côtes du Jura) et 1,75 à Château Chalon. La surface totale a doublé ces 10 dernières années.

Stéphane Tissot ne voit pas la biodynamie comme une philosophie de la vigne. Jeune, il est allé faire des stages à

l'étranger. Il parle de "technicité viticole assez fabuleuse". En Australie, il a pu observer l'action du levurage sur des cuves de chardonnay. En France, et surtout dans les années 1970, les sols ont été pollués de produits chimiques divers, ayant un effet de stérilisation du terroir. Au domaine familial, il a commencé à travailler la partie cave et vinification. Mais il s'est rapidement rendu compte des limites naturelles (les accidents de fermentations, les dérivations, …). Pour aller plus loin le seul moyen était l'amélioration de l'équilibre de la vigne. Depuis 2000, le domaine fabrique par exemple son propre compost, à base de fumier et de marc de vin.

Le Jura était avant le phylloxéra un vignoble de 22000 ha ! Le chardonnay y est planté depuis le 14ème siècle. La mode des vins sous voile, au goût oxydatif, n'existait pas il y a une centaine d'années. Depuis dix ans, Stéphane Tissot a repris l'élaboration de vins de terroirs, pour mettre toute la diversité des sols en lumière.

Il presse les raisins blancs en grappes entières, utilise le moins de soufre possible. Les bourbes sont conservées, car les lies vont permettre de nourrir le vin. Il cherche plutôt le côté réductif pendant l'élevage. Les fermentations sont souvent très longues. Les barriques de chêne sont utilisées quasi systématiquement. Une partie est neuve, et permet d'apporter une très légère oxydation naturelle.

La dégustation se divise en 4 parties principales : les chardonnays non oxydatifs sur plusieurs terroirs, quelques vins rouges, les vins oxydatifs et pour terminer les passerillés.

Arbois Classique - Chardonnay 2005

C'est la cuvée de base du domaine. Elle est obtenue par assemblage de 3 vignes : le Pont, en Courçon et le Moulin. L'élevage se fait en fût de chêne, dont une très petite partie neuve (10%). Les sols sont pour 2/3 composés d'argile et 1/3 de calcaire. La mise en bouteille s'est faite en novembre.

La robe est très claire, au reflet vert pâle. Le nez est frais, expressif, sur la pêche blanche, la poire et les épices fines (anis). Mais à l'aération, on s'aperçoit du côté musqué de ce chardonnay fort agréable. Je pense que ces arômes sont liés principalement à la peau d'une variété de ce raisin, que l'on retrouve souvent dans le Mâconnais par ailleurs. Les épices se retrouvent en bouche, avec une dominante de fumé. Le vin a une certaine opulence.

Cette entrée de gamme place tout de suite le niveau du domaine, et la plupart des dégustateurs sont extrêmement surpris. Rien d'étonnant…

Arbois La Mailloche - Chardonnay 2004

La Mailloche a un sol extrêmement dur, composé d'argile du Lias. Son nom en atteste d'ailleurs, rappelant l'utilisation de ce type d'instrument pour travailler cette terre. Les vignes ont une moyenne d'âge de 45 ans. Le vin est resté 12 mois sur lies, et l'utilisation de fût neuf atteint 30%.

Ce vin se distingue par son nez d'amande, de froment et de pâte pâtissière. Il est doté d'un beau corps, qui se révèle, dès l'entrée en bouche et ce jusqu'à la finale, sur le même niveau. Le côté fumé ressort très nettement au bout de quelques instants. Le vin est très fin, élégant et légèrement épicé. A l'aération, la note d'amande grillée ressort assez nettement. La finale est longue, soutenue par la minéralité fumée.

Arbois Les Graviers - Chardonnay 2004

Changement radical de terroir, puisque les Graviers est une parcelle très calcaire. Le sol est drainant, et souvent très chaud. Cette cuvée est restée 17 mois sur lies, avec comme la précédente une utilisation de 1/3 de fût neuf. Elle présente analytiquement moins d'acidité.

Son nez est très caractéristique, dès le début dominé par la noisette grillée. Viennent ensuite les arômes citronnés, et la pêche blanche. De manière comparative, il semble avoir moins de fruit et plus d'austérité que la Mailloche. La bouche est par contre plus puissante, allant crescendo vers une très longue finale.

Ce vin me fait vraiment penser à de très belles réussites de Meursault, avec la minéralité des calcaires des hauts de coteaux, peut être plus Narvaux (par son corps et sa puissance) que Vireuils Haut (chez un excellent producteur du village…). C'est ma cuvée préférée, pour son côté droit, minéral et nerveux. Superbe !

Côtes du Jura En Barberon - Chardonnay 2003

Nous allons plus au Sud, en appellation Côtes du Jura. Ce vin s'annonce encore plus différents des deux précédents car c'est un 2003, année de la canicule. Les vendanges ont été terminées au domaine le 5 septembre. Cette cuvée fait plus de 14° naturel. Le vin a fermenté pendant plus d'un an et demi. Il a en tout passé deux années en tonneau, puis six mois en cuve (pour essayer de terminer les fermentations). Il reste 6 grammes de résiduel.

On se trouve ici sur des argiles du Lias, avec une très fine couche de calcaire en surface.

La robe est plus or que les autres, ce qui est bien normal. Le premier nez est surprenant. Il porte sur la menthe et le basilic, ce qui lui donne une belle fraîcheur. A l'aération apparaissent la mandarine, et une pointe grillée. Stéphane Tissot nous donne une petite explication au côté herbacé du nez : la vigne est à 100% enherbée. Dès l'entrée en bouche, le gaz carbonique est décelable, avant de laisser place à la densité, le gras, la richesse tout en évitant la lourdeur du chardonnay trop mûr. En finale, la noisette et les fruits exotiques reviennent, avec une agréable acidité (naturelle).

Arbois Le Clos de la Tour de Curon - Chardonnay 2004

Stéphane Tissot a replanté la vigne sur ce Clos en 2002, après avoir été 40 ans en friche. Cet endroit domine Arbois, et est exposé plein Sud. La parcelle ne fait que 75 ares. Elle a été plantée en sélection massale du domaine, sur échelas, avec une densité de 12000 pieds/ha. Le sol est du gravier directement sur la roche mère du Bajocien.

La robe est or, claire et montre la maturité du raisin (14,3°). Le nez est superbe, allant des agrumes au froment, avec des senteurs de fleurs blanches. Les épices du fût sont présentes, mais il n'a pas le côté grillé des précédents. La concentration est impressionnante, mais le vin reste une finesse et une élégance incroyables. La finale est tendue, minérale et très longue. Elle finit quasi tranchante, et me séduit en me rappelant la fraîcheur que j'aime tant dans les rieslings allemands (rien d'étonnant : 6 g d'acidité). L'équilibre est parfait.

C'est une véritable prouesse d'obtenir un tel vin sur une vigne plantée en 2002 (3ème fleur). Les rendements (entre 15 et 20 hl/ha) sont infimes et permettent d'avoir la concentration. La force du terroir est toutefois indéniable et impressionnante.

Arbois Cuvée du Jubilé - Chardonnay 1983

Nous avons le privilège de goûter une bouteille évoluée pour voir le résultat au vieillissement. Cette cuvée est un assemblage des parcelles de Graviers et Bruyères. Le vin a fermenté en cuve, puis a été mis en foudre. 1983 est une année chaude, donc les vins ont naturellement des acidités basses.

La robe est or, avec un début de reflet cuivre. Le nez distille de fines notes de pétrole (rappelant le riesling), le lichen, sous bois, la noisette. La complexité se développe à l'aération. La bouche est crémeuse, ronde, beurré, avec des notes fruitées qui reviennent, comme la mirabelle. Chacun cite un accord met/vin, et nous imaginons à quel point cette bouteille servirait la table.

Arbois Les Bruyères - Poulsard sans soufre 2005

Le Poulsard, comme le Trousseau, est un cépage autochtone du Jura. Les Bruyères est un terroir plein Sud, précoce. En surface se trouvent des argiles noires très dures, sur un sous sol d'argile grise. Les vignes ont été plantées en partie en 1936, et entre 1947 et 1953. Le Poulsard est un cépage original, avec de gros grains et une peau fine. Il donne par conséquent (généralement) peu de couleur.

La robe a une belle intensité (rare pour ce cépage), allant du rubis au pourpre à l'aération. Le nez est initialement très légèrement réduit. Puis viennent les épices, le fruit avec une dominante de griotte, et la minéralité fumée. La griotte se retrouve parfaitement en bouche. Le vin est fin, de densité moyenne. Les tannins s'expriment en finale, avec le retour du fumé.

Arbois Singulier - Trousseau 2005

Les raisins titraient plus de 13° potentiel à la vendange. Ils ont été mis en cuve bois ouverte, régulièrement pigés, avant d'élever le jus en demi-muid. Le trousseau se retrouve également en Vallée du Duero (au Portugal), sous le nom de bastardos. C'est un cépage tardif (de deuxième époque).

La couleur est rubis au reflet violet. La maturité se note dès le premier nez, légèrement confituré. Il évoque les fruits rouges, la fraise, la cerise et la framboise écrasée, puis le sureau. La trame acide équilibre de belle manière le vin, qui est remarquable par sa maturité de tannins.

Côtes du Jura En Barberon - Pinot Noir 2005

Le pinot noir avait été amené en Jura à la fin du 16ème siècle. La moitié de la cuvée a été vinifiée en raisins entiers, sans soufre, l'autre en raisins égrappés, avec soufre. Les deux jus ont été assemblés juste avant la mise en bouteille.

La robe est dense et colorée, pour un pinot noir. Le nez est très mûr, allant de la cerise vers les fruits noirs. La matière en bouche est importante, le vin est tannique, puissant et poivré.

C'est manifestement une vinification moderne, avec une certaine extraction. Le vin se montre aujourd'hui sur la retenue, un peu austère. Il faudra l'oublier quelques années pour que la matière se fonde et s'harmonise.

Arbois Traminer 2004

La dégustation de ce vin et du suivant va être extrêmement passionnante. Il s'agit en effet de goûter le même vin (à plus de 80%), mais vinifier sans et avec oxydation. On a très longtemps pensé que le goût de noix était lié au terroir. Mais lorsque le processus est propre et sain, ce n'est pas le cas. Stéphane Tissot est le seul à revendiquer le traminer sur l'étiquette. Ce cépage est le cousin du Gewurztraminer, mais non aromatique. Lorsqu'il est vinifié en oxydatif, il porte le nom de savagnin. Les vignes sont sur des sols à 2/3 argileux et 1/3 d'éboulis calcaires recouvrant des marnes.

La robe est or, avec encore un reflet vert. Le nez est floral, sur les agrumes, pamplemousse et mandarine, bien fruité et légèrement fumé. La bouche est grasse, signe d'un élevage long (16 mois) sur lies. La minéralité ressort en finale pour accentuer la tension de ce vin qui ne possède que 5 g de résiduel.

Arbois Savagnin 2003

Le vieillissement sous voile produit une transformation chimique complexe. Plus le vin a de matière initialement, plus il sera fin. Il est ici laissé avec ses lies grossières pendant plus de 3 ans. Le vin est dans les 5 à 6 premiers mois régulièrement ouillé afin d'aider la fermentation.

La robe est or, soutenue. Le vin présente une grande finesse au nez, avec une pointe de curry et de noix fine. La tension et la minéralité marque la bouche, qui garde une fraîcheur subtile. Les épices douces reviennent en rétro olfaction, avec une pointe miellée. C'est une très belle bouteille.

Arbois Vin Jaune 2000

Le Vin Jaune est élevé au minimum 6 ans et 3 mois. Pendant cette période, 1/3 du vin dans le tonneau s'évapore. On perd le côté flatteur du savagnin.

Le nez est floral, avec une touche oxydative plus marquée que dans le savagnin. Il est pour le moment moins expressif. La bouche présente un fruité remarquable, une finesse et une fraîcheur superbes. La finale est longue et très épicée.

Arbois Vin Jaune 1999

Le premier nez est tout d'abord assez déroutant. La trace d'oxydation est quasi absente, laissant paraître le coing et la poire. Il a tendance plutôt à se fermer à l'aération, et à rester timide avec une oxydation ménagée. Par contre, la bouche montre une tendance à l'opulence, la richesse et l'onctuosité. Le vin finit avec une tension vive, une note de curry et de moutarde.

Arbois Vin Jaune 1997 - 111

111 correspond au nombre de mois d'élevage, soit plus de 9 ans après la récolte. La mise en bouteille est donc récente. Le vin titre 16,8°.

La couleur est bien marquée, or cuivre. L'oxydation et la noix dominent largement au nez, mais c'est un vin d'une élégance remarquable. Sa longueur est superbe.

Arbois Vin Jaune 1985

Les Vins Jaunes ont une capacité au vieillissement époustouflante. Le seul facteur limitant, comme souvent, est la qualité du bouchon.

La robe est encore très jeune, puisqu'elle se compare aux 1999 et 2000. Les notes d'épices sont puissantes, avec le curry en tête. La noix est fine. Le vin montre moins d'opulence que les précédents. La finale présente une légère amertume.

Audace passerillé rouge 2005

La base du Jura est le passerillage. Les raisins sont récoltés en début de vendange, puis mis sur paille et placés dans le grenier (ventilé). Ils sèchent et se concentrent donc naturellement, ou plutôt le rapport sucre/eau augmente. Stéphane Tissot aime les vins comme les Recioto ou l'Amarone (Italie). Il est le seul à faire ce type de vins en Jura. 100 kg permettent de produire 20 litres.

Cette cuvée est produite à partir du poulard. La macération/fermentation rouge classique est pratiquée avant pressurage. Le premier millésime est 2004. Ce vin, ou moût de raisins partiellement fermenté, titre 8,5° et a 330 g de sucre résiduel. Les raisins ont été récoltés pour cette cuvée le 10 septembre.

La robe est framboise. Le nez est dominé par la griotte au début, puis vient le noyau de fruit (sans le côté kirsch), la fraise et le raisin de corinthe. En bouche apparaissent les fruits rouges. Rapidement on découvre les sucres résiduels, importants, donnant beaucoup de gras. La finale est toutefois fine, et très légèrement tannique.

Spirale passerillé 2004

Spirale est un assemblage de 40% de poulard, 40% savagnin et 20% chardonnay. Les raisins ont séché plus de 6 mois. 8,5° et 300 g de résiduel.

Le vin a une robe rose cuivrée. Le premier nez me fait dire de suite mine de crayon. Cette odeur ne quittera pas mon esprit (elle m'a vraiment marquée), et le vin développe une grande complexité : coing, rhubarbe, olive, tapenade, fenouil, tomate, … Le fruit confituré est très net en bouche, le vin ayant une acidité assez basse (moins de 5 g). Il n'a pas la finesse d'une sélection de grains nobles, mais Stéphane Tissot vient d'en récolter une ! Ça sera passionnant à découvrir.

PMG passerillé 2003

PMG correspond aux deux dernières pressées de Spirale (d'une durée de 4 à 5 heures). Celles-ci sont prolongées jusqu'à 20 heures. Le premier millésime est 1997. 2003 a produit 114 litres, à 7° et 460 g ! (style eszencia). Ce n'est pas tout à fait une cuvée "PMG", car Stéphane Tissot vend la moitié de la production.

La couleur est orange cuivrée. Le nez ne possède pas la note de mine de crayon précédente, il porte sur le fruit confit/confituré et le raisin de corinthe. La tomate confite ressort. Ce nectar possède une concentration hors norme. Avis aux sensations fortes !

Stéphane Tissot nous avait ramené des raisins séchés, qu'il a récupérés dans son grenier. Il a été très intéressant de les goûter après avoir bu ces vins, pour retrouver/découvrir les arômes.

Cette dégustation a été exceptionnelle à plusieurs titres. Tout d'abord, Stéphane Tissot est un vigneron attachant, charmant et (très) bavard. Son discours et ses explications ont été passionnants à suivre (et je n'ai pas réussi à tout noter). Sa passion pour le vin est indéniable. De plus, il cherche perpétuellement à améliorer sa production et à innover. Deux exemples :

- il travaille désormais ces Vins Jaunes par terroir

- après avoir élaboré plusieurs cuvées de passerillage, il a fait avec beaucoup d'audace (sans jeu de mot) une cuvée de sélection de grains nobles sur du trousseau en 2006 !

Le travail qu'il a effectué depuis 1990, à son arrivée au domaine familial, est remarquable. Aujourd'hui, sa production se compose d'une trentaine de cuvées. Il a su mettre en valeur des terroirs à forte personnalité, qui montrent toutes les nuances de cette région. Les chardonnays non oxydatifs sont au niveau de certains grands Bourgogne blancs. La demande croissante pour les cuvées de cette région voisine a impliqué des hausses tarifaires importantes ces dernières années, et 2005 prévoit encore une augmentation de 30% en moyenne. Il est donc plus que jamais temps de découvrir/redécouvrir ces vins du Jura, et d'en profiter. Les rapports qualité/prix sont très souvent imbattables.

Je signale par ailleurs l'excellent site Internet du domaine : www.stephane-tissot.com.

Vous y trouverez des renseignements divers et variés. La bibliothèque photographique est aussi riche qu'intéressante. Je ne saurais trop vous conseiller d'aller y jeter un oeil.

Espérons que d'autres producteurs de la région emboîtent le pas de Stéphane Tissot afin de continuer à promouvoir l'image du Jura, à la fois en France et à l'étranger.

CR : David Rayer

