

# Le vin de paille coule d'or

FRANCHE-COMTÉ

*Le Jura a gardé le savoir-faire des vins de paille.*

**Tri rigoureux, cueillette méticuleuse et long séchage des raisins. La fabrication du vin de paille est une vieille et longue patience.**

**L**e sourire généreux et la chaleur communicative dans le cœur, Stéphane Tissot les a assurément. Ce jeune vigneron de Montigny-les-Arsures, village aux belles maisons de pierre claire qui s'étire juste avant Arbois, n'a pas seulement la tête de l'emploi. Lui qui a désormais en charge la vinification dans le domaine de ses parents, possède les mots qui disent et expliquent le vin. A 29 ans, Stéphane Tissot fait partie de cette nouvelle génération de vignerons qui, à partir des années 60 et 70, a su donner une nouvelle ardeur, un nouveau lustre au vignoble jurassien. Un vignoble qui avait connu des hauts et des bas, doté de grandes appellations géographiques, Arbois et Arbois-Pupillin, Château-Chalon, Côtes-du-Jura, L'Etoile et de deux appellations de produits, macvin et crémant du Jura. Un vignoble riche en cépages blancs (savagnin et chardonnay) et rouges (poulsard et trousseau),

sachant miser sur leurs assemblages subtils et élaborer les incomparables vins jaunes et vins de paille. Un vignoble étalé sur 1.800 hectares pour quinze vins différents, ne sachant pas encore bien se promouvoir à l'extérieur de la région, présentant parfois des productions aux volumes si petits qu'ils nuisent aux débouchés commerciaux. Un vignoble ne jouant pas encore, malgré ses superbes qualités, dans la cour des grands de Bourgogne et du Bordelais. Stéphane Tissot sait trop bien tout cela, lui et ses jeunes collègues travaillent d'arrache-pied pour conquérir de nouveaux marchés et imposer toujours plus leurs vins. « Quand on a un terroir, il faut en prendre soin, il faut entretenir ce patrimoine et rester typé. Sans terroir, on fait des vins techniques sans plus ». Pas de risque avec Stéphane Tissot d'avoir de passables vins de technicien sans caractère et comme issus d'une bonne application de l'enseignement reçu à l'école de

Beaune. Le jeune vigneron a même décidé de reconverter en viticulture bio une partie du domaine.

## « Il faut du soin et de l'amour »

Avec l'Alsace, la vallée du Rhône, la Corrèze, le Jura a gardé le savoir-faire du vin de paille. Et le poursuivre dans d'excellentes conditions. Ce vin liquoreux qui coule d'or et qui s'offre comme une vraie petite merveille, Stéphane Tissot demeure l'un des rares à le faire dans la grande tradition. C'est-à-dire à faire sécher le savagnin, le poulsard, et le chardonnay sur des caquettes de bois garnies de paille. « Contrairement à des idées reçues, ce vin n'est pas une vendange tardive. Les grappes aux fruits à peau dure et épaisse, doivent être cueillies au début des vendanges sur de vieilles vignes à petits rendements. Nous y mettons les meilleurs vendangeurs. Il ne faut pas cueillir avant

10 heures du matin, une grappe ramassée gorgée d'eau moisirait tout de suite. S'il a plu, il convient d'attendre ».

Après ce tri rigoureux et cette cueillette méticuleuse, vient le temps du séchage du raisin sur paille ou, chez certains vignerons, par pendaison au plafond d'une vaste pièce. « Le raisin n'est pas trituré, il trouve un confort sur la paille. Il sèche à l'air libre sans chauffage ambiant durant six semaines minimum. Personnellement, je laisse sécher beaucoup plus longtemps avant le pressurage. Mon millésime 98 a été pressé en mars. Le vieillissement doit être au moins de trois ans », indique Stéphane. L'art, c'est d'atteindre l'harmonie entre le suc, l'acidité et l'arôme à partir de jus concentrés. « La paille trouve lui-même son équilibre, il faut le laisser aller naturellement. On a des vins de paille très sucrés, d'autres plus secs, ils peuvent être parfois trop concentrés pour le foie gras ». Le regard brillant, le jeune vigneron ajoute avec de la joie dans la voix : « Pour le vin de paille, il faut du soin et de l'amour. La paille, je le laisse faire comme il veut ».

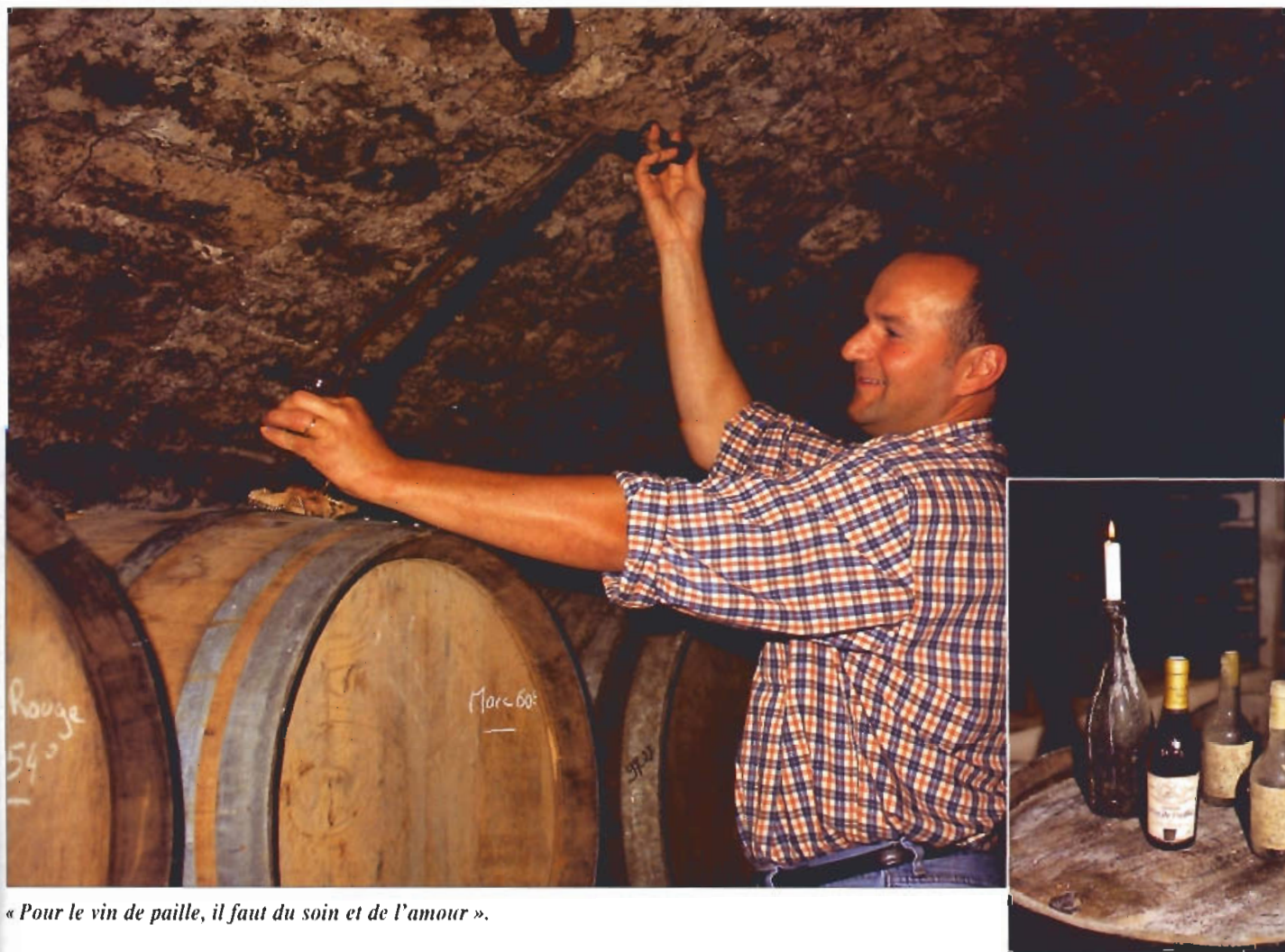
Yves ANDRIKIAN

## L'art du vin de paille

Un décret du 10 août 1994 fixe désormais l'élaboration du vin de paille. Savagnin, poulsard et chardonnay sont les trois cépages les plus fréquemment utilisés dans la fabrication. Autorisé, le trousseau entre beaucoup plus rarement dans la composition. Seules trois appellations du vignoble jurassien sont habilitées à fabriquer le vin de paille : Côtes-du-Jura, L'Etoile et Arbois. « Je varie le poulsard et le savagnin en fonction des années », précise Stéphane Tissot. Après une période de séchage de six semaines au minimum, les raisins doivent avoir, lors du pressurage, une teneur en sucre supérieure à 306° par litre. Sans aucun enrichissement étranger, les vins ne doivent pas titrer en finale moins de 14,5° acquis. Le paille doit obligatoirement vieillir durant trois ans au moins. Il est mis en bouteille dans des demi-Jura de 37,5 cl dont l'étiquette indique l'année de récolte. Le vin de paille est souvent servi avec un foie gras, il s'accorde aussi très

bien avec nombre de desserts. A l'instar de celui de beaucoup de vins liquoreux, le prix du vin de paille peut être considéré comme élevé, autour de cent francs au moins, souvent plus. Les efforts requis par son élaboration, la faible importance de sa production l'expliquent et le justifient. Le succès et l'accroissement de la demande risquent pourtant d'aboutir à la fabrication d'un vin de qualité amoindrie. Les vignerons qui ne font pas forcément du paille chaque année (qualité des raisins et conditions météo obligent) en sont conscients. S'ils veulent que le vin de paille reste ce produit exceptionnel, fruit d'un patient travail, ils ont intérêt à ne pas entrer dans la spirale déraisonnable de la surproduction. Ils y perdraient un peu de leur merveilleux savoir-faire, les consommateurs insatisfaits pourraient se tourner vers d'autres produits. Le vin y perdrait de son âme.

Y. A.



« Pour le vin de paille, il faut du soin et de l'amour ».