



Stéphane Tissot

Sérénité & esprit d'entreprise

On va de l'avant, car on marche en arrière ! ». C'est en tout cas l'avis d'André Tissot, le père de Stéphane, quand il voit son fils reproduire des pratiques que lui-même avait délaissées lors de la « révolution chimique » des années soixante : si le domaine a débuté en 1962, les désherbants sont apparus dès 1968. « On était déjà des pionniers ! » ironise le père Tissot.

Stéphane, le plus jeune des enfants, n'a jamais envisagé d'autre métier que celui de vigneron.

Il étudie cinq ans au lycée viticole de Beaune où on lui apprend les méthodes « traditionnelles », entendez par là qu'il est fortement prévenu des « dangers du bio ». On ne protège jamais assez tôt la jeunesse des risques encourus !

À la sortie du lycée, il n'a pas voulu suivre la filière classique du vin, aussi est-il parti à Annecy étudier le commerce et la gestion pour se préparer ensuite à

exploiter la propriété paternelle de Montigny-lès-Arsures, un des plus jolis villages jurassiens qu'il m'ait été donné de voir, à côté d'Arbois⁷⁶.

À 19 ans, en 1989, Stéphane Tissot a la chance de conduire sa première vinification. Il en saura gré à ses parents toute sa vie. Il part ensuite observer les vignes dans le Nouveau Monde : l'Australie et les États-Unis en 1991, l'Afrique du Sud en 1993, le Chili en 1995. Il en revient avec la conviction que la science œnologique permet de faire de bons vins techniques*, mais que le terroir constitue la seule et véritable chance du vieux continent⁷⁷.

Mais au fait, qu'est-ce donc que ce terroir cité sans cesse dans ces pages ? Certains vont jusqu'à nier son existence, qualifiant de « pétainiste » cette notion que nous voudrions, en bons franchouillards, nous approprier !

Il s'agit en fait d'une notion physique simple : la possibilité qu'ont les racines des plantes d'atteindre une couche minérale plus ou moins profonde baptisée roche-mère* par les pédologues, et dans laquelle la plante puise sa spécificité. Le terroir est la combinaison d'une roche-mère* et d'un climat local. Ceci à condition bien sûr que les diverses couches de sols, baptisées « horizons » et situées entre la litière de matière organique superficielle et cette roche minérale, soient en bon état, c'est-à-dire en condition d'être le lieu d'une vie intense constituée de micro-organismes, champignons, vers de terre et autres animaux capables d'opérer la fusion entre la partie organique supérieure du sol et sa partie minérale inférieure.

La rencontre de Stéphane Tissot avec Bruno Quenieux lui a ouvert des perspectives palpitantes :

« **Bruno nous donne envie d'aller plus loin.** »

Ceux qui refusent d'évoluer auraient-ils des œillères ?

« **C'est surtout parce qu'il n'y a personne pour leur enlever !** »

Stéphane a donc commencé par sélectionner les terroirs de son domaine, en observant systématiquement ses sols. Chaque parcelle a son microclimat, sa microflore, ses propres levures.

*Stéphane me fait déguster son **Chardonnay** de base : je reste pantois de la fraîcheur qu'il procure. Ce vin rafle les médailles d'or dans tous les concours. Stéphane n'y présente d'ailleurs pas ses autres Chardonnays : trop typiques (!).*

En 1999, las de la chimie, il décide de passer l'intégralité de son exploitation en « bio ».

⁷⁶ Avec le village de Saint-Lothain, de l'autre côté de Poligny.

⁷⁷ Seule l'Afrique du Sud, où le vin est une tradition déjà ancienne (XVI^e siècle), recherche « un effet terroir ». Cela n'est pratiquement pas le cas dans les « pays viticoles émergents » (Australie, Chili, Argentine, États-Unis et Nouvelle-Zélande).

Les réactions du voisinage furent immédiates :

« *Trente hectares en bio d'un coup, c'est trop, tu vas te casser la gueule* » lui disent ses collègues, dont les moins virulents ne sont pas les « bio » de la première génération.

Sa famille⁷⁸ s'est moquée de lui :

« *Ce n'est pas comme ça que tu vas remplir tes cuves !* »

Le Comité Technique des Vins du Jura lui fit abruptement connaître son opinion : « *On souhaite que tu te plantes. Trente hectares en bio, ça n'est pas possible. Et cela montrera que nous avons raison !* »

Cela a au moins le mérite de la franchise : complicité des institutions, dira-t-on sans risque d'erreur !

Lors d'une réunion, il s'accroche avec deux vignerons, montés contre le « bio » et conditionnés par leurs marchands de produits phytosanitaires ; ceux-ci vont jusqu'à parier qu'ils peuvent boire... un verre de round-up ! Stéphane les a empêchés d'exécuter leur pari. Pour ce désherbant à base de glyphosate, la firme multinationale qui le commercialise a été condamnée aux États-Unis pour vingt-deux (ou soixante-seize, selon les sources) affirmations mensongères sur l'emballage !

Stéphane a donné une interview à France 3 Régional :

« **Seul l'effet terroir sauvera les vignes françaises de la concurrence des vins techniques* du Nouveau Monde, que nous ne savons pas faire moins chers.** » Que n'avait-il gardé le silence ! La répression des fraudes lui envoie des lettres recommandées, et demande un droit de réponse. Prétexe invoqué : il n'a pas le droit de parler du « bio » lors de sa première année de conversion ! (une telle conversion s'étend sur trois années au minimum.)

Bref, c'est la bagarre depuis 1999. Ceci ne l'empêche nullement de vendre 7 € sa bouteille de Chardonnay, alors que ses collègues, sous la même appellation, la vendent à peine...2 €.

Stéphane me fait alors goûter un autre Chardonnay : son « **Bruyères** » (14°4 naturels, sans sucre ajouté !). Toujours de la fraîcheur : la minéralité des terrains argileux.

Heureusement, il est soutenu par son banquier (ce n'est pas une grande banque spécialisée dans l'agriculture...) qui lui déclare : « *J'ai un boulanger bio, alors je vous comprends !* »

Il lui faut en plus surveiller la croissance de son exploitation : ni trop faible, quand on doit tout faire, ni trop importante, quand on ne fait plus que de la gestion. Quelle option choisir ? Celle d'une plaisante philosophie :

« **Aller tout doucement, pour se faire plaisir.** »

Il est vrai que la présence de douze (bientôt treize) employés témoignent pour le moins du rôle social qu'implique le respect de l'environnement.

⁷⁸ Pour la première fois en 2001, son père a reconnu la supériorité de la méthode biologique. Il est vrai que ses vignes ont été les seules à ne pas être touchées par les maladies qui ont déferlé cette année-là sur les vignes jurassiennes.

Pour les traitements, Stéphane utilise un nouveau matériel à rampe pneumatique qui localise le produit là, et seulement là où il faut. Ceci lui permet de diviser les doses par trois ; il en est à 500 g de cuivre-métal par hectare et par an. Claude Courtois (voir son portrait) en Sologne est un des rares à faire moins ! ⁷⁹

En ce qui concerne la fleur de soufre, mélangée à de l'huile de pin pour repousser les prédateurs, il ne peut se permettre de s'en passer, car la maladie (l'oïdium*) rend les vins défectueux.

La biodynamie ? Il compte y venir petit à petit⁸⁰.

Il va commencer par des infusions de prêle et d'ortie, peut-être un peu de silice. Mais seulement sur son nouveau terrain de la Tour Curon, un endroit de rêve, pour lequel il a des projets passionnants.

*Je déguste un troisième Chardonnay : « **les Graviers** », sur sols calcaires. Beaucoup moins d'acidité, beaucoup de gras ; quelle originalité !*

« **Le Chardonnay est un fabuleux marqueur de terroir.** » En effet, si l'on considère la variété de goûts, d'arômes, d'expressions qu'il obtient à partir de ce seul cépage.

Parlons de sa vinification.

D'abord il a réduit le sulfitage* (5 à 5,5 g/hl au maximum), et l'a parfois supprimé.

La cuvaison s'opère, depuis 1997, en fûts, et par terroir, avec un bâtonnage des lies adapté à chaque cuvée. Le débourage* a disparu.

Mais sa grande révolution, c'est l'abbaye souterraine de « **la Reine Jeanne** », dans la ville d'Arbois. Il procédait auparavant dans un local moderne (Bruno Quenioux l'avait baptisé par dérision « *le gymnase* » !), avec tous les aléas auxquels sont habitués les vignerons.

Quelle n'a pas été sa surprise lors de sa première vinification dans l'abbaye. Tout était tellement idéal qu'il n'avait pas à intervenir. Il téléphonait toutes les heures à Bruno Quenioux pour s'étonner de la perfection des phénomènes en cours ! Celui-ci ne marqua guère d'étonnement : les proportions, la forme des ogives, les pierres, la majesté du lieu, son harmonie vibratoire, tout pour lui devait concourir à l'excellence. En réalité, Stéphane ne fait que reprendre les pratiques oubliées des moines du Moyen Age.

La beauté du lieu a donné des idées à Stéphane. En vinifiant sous la marque « **Reine Jeanne** » des raisins issus de sept hectares de vignes qui ne lui appartiennent

⁷⁹ Stéphane Tissot soutient aussi que le cuivre n'est pas un métal lourd, mais un oligo-élément. La discussion reste ouverte...

⁸⁰ Il la juge impossible si la vigne est palissée de fil de fer, par crainte d'un effet magnétique induit. Il faut la structurer autrement.

ment pas, il produit un chardonnay de très bonne qualité qu'il vend à la grande distribution. Son but est de « **remonter le niveau, informer le consommateur** » dans ce secteur de vente... tout en s'assurant un fonds de roulement financier.

J'estime à sa juste valeur cette attitude, fondée avant tout sur un grand respect du consommateur, puisqu'elle le juge capable de mesurer la différence avec un vin de moindre qualité. Cette réflexion de bon sens veut agir sur la grande distribution, là où le besoin de qualité se fait le plus sentir !

*Nous goûtons alors le **Savagnin vieilles vignes** 1997. Moitié Chardonnay, moitié Savagnin. Une bouche très épicée, de la concentration, de la finesse. Seul le cépage Savagnin peut permettre de telles fantaisies. N'est-ce pas avec lui que l'on fait le fameux Vin Jaune⁸¹, le cauchemar des œnologues⁸² ?*

Avec ce Savagnin, il compte d'ailleurs faire un nouveau vin qui bouleversera le paysage viticole jurassien !⁸³

Stéphane a d'autres projets, notamment celui d'ouvrir un magasin en ville, où les clients pourraient rencontrer le vigneron les vendredis et samedis, y goûter les « vins des copains »⁸⁴. Il a bien d'autres idées encore dont il ne veut pas parler pour le moment.

Son épouse modère ses ambitions : il lui faut d'abord maîtriser sa croissance.

Et aussi peut-être se garder un peu de temps pour la famille, qui va bientôt s'agrandir ?

⁸¹ Je goûte aussi le vin jaune de Stéphane, sur un Comté fruité. Il n'aurait pas fallu me prier longtemps pour que je fasse la dégustation à genoux !

⁸² Savagnin à 100 %. Une levure forme un voile sur le vin qui reste sept années en fût (un fût qui a déjà « fait du jaune »). Le volume se réduit d'un tiers dans le fût ; on n'ouille pas (pas de remise à niveau en haut du tonneau). Outre qu'il est délicieux, ce vin est pratiquement indestructible (on connaît des bouteilles du XVIII^e siècle en parfait état...), et il est fait contre tous les principes de l'œnologie !

⁸³ On mesurera l'esprit rebelle de Stéphane en lisant la contre-étiquette de « Spirale », son « Moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés », qui démontre à qui veut l'entendre — et veut déguster ce nectar ! — l'inanité de certaines appellations (ici le vin de paille), quand on veut baser celles-ci sur le simple degré alcoolique.

⁸⁴ C'est fait aujourd'hui.