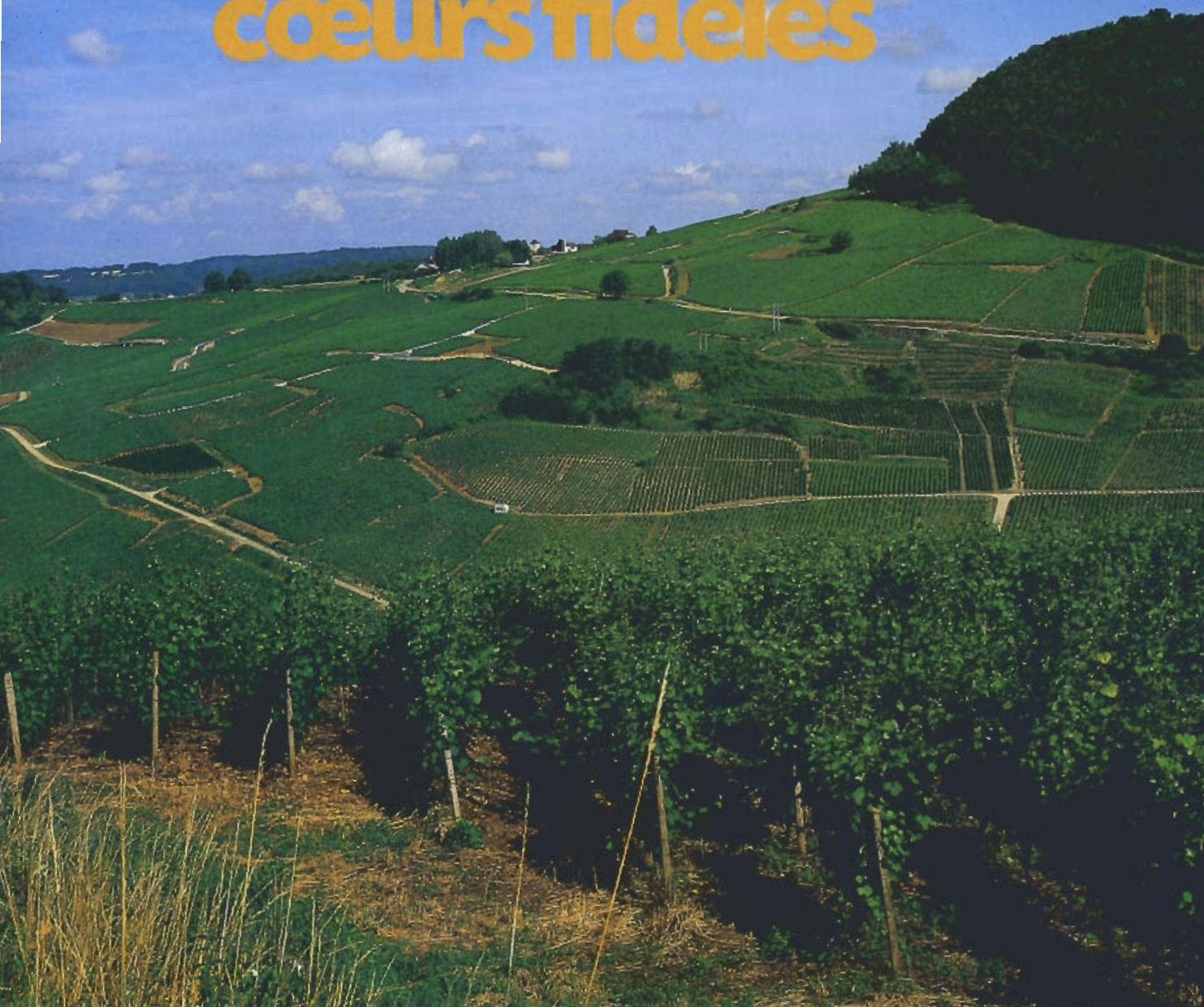


Jurassiens cœurs fidèles



PHOTOS : J. VARLET/ANDIA POUR L'EXPRESS

E coincés entre la plaine et la montagne sur une bande étroite du Revermont, les côtes-du-jura vivent une terrible injustice. En dépit d'une palette de couleurs très complète (jaune, blanc, rouge, rubis, paille), d'une histoire ancienne – Pline le Jeune évoquait déjà dans ses écrits les vins du Jura – le vignoble souffre d'un manque de reconnaissance.

Bien sûr, la Maison Henri Maire a fait beaucoup, ces cinquante dernières années, pour promouvoir les vins du Jura, mais en priorité ceux d'Arbois, l'une des quatre appellations contrôlées du vignoble jurassien (avec château-cha-

lon, l'étoile et les côtes-du-jura). Pas facile non plus de vivre dans l'ombre de la Bourgogne, encombrante voisine, dont l'histoire se confond souvent avec celle du Jura au gré des mariages princiers ou des annexions. Pourtant, les conquérants bourguignons ne sont pas arrivés les mains vides : à côté des cépages locaux (le poulsard et sa fameuse couleur pelure d'oignon, le trousseau en rouge, le savagnin en blanc), ils ont introduit le pinot noir (rouge) et le chardonnay (blanc). Ce dernier s'arroge les deux tiers de la production des côtes-du-jura aujourd'hui !

« Que ce soit sur des sables en Australie ou en Afrique du Sud, on peut réaliser de très bons clones du chardon-

nay, avec les techniques adaptées. Mais ces vins manquent d'âme », confie Stéphane Tissot, dernier rejeton d'une lignée de trois générations de vignerons installés à Montigny-lès-Arsures. La marque du terroir, ici, c'est d'abord ce goût inimitable de noix et d'épices, de réglisse et de vanille : une profusion d'arômes issus tout droit du sol jurassien. Car les vignes vont puiser toutes les minéralités dont elles ont besoin dans les marnes bleues ou noires des premiers contreforts du Jura, entre 200 et 450 mètres d'altitude. Une richesse naturelle qui rend inutiles les produits de synthèse et les engrais. Stéphane Tissot, qui a reçu à 20 ans les clés de la cave de son père, en est parfaitement conscient : il s'est converti au vin bio.

Dans le petit village de Rotalier, au sud de Lons-le-Saunier, Alain Labet partage la même philosophie. Ce « paysan de la vigne », comme il aime à se définir, considéré comme le meilleur vigneron de la région, est à la tête d'un domaine d'une dizaine d'hectares. Mais la parcelle dont il est le plus fier ne compte que 27 acres : plantée en 1893 par son grand-père, elle produit toujours un vin à base de cépage poulsard, élégant et tannique, aux senteurs de fruits rouges écrasés. « L'enracinement très important donne à la plante la capacité d'extraire très profondément », explique-t-il. D'où cette complexité aromatique, faite pour durer : les côtes-du-jura sont des vins de garde ! Sans parler du vin jaune, spécialité locale, qui peut rester en cave cinquante ans ou plus ! Produit phare de la région, il attire chaque début d'année des milliers de personnes à l'occasion de la « percée du vin jaune », symbolisant la mise en bouteilles. Mais, si son prix reste élevé (140 F le clavelin de 62 cl), on pourra aisément se repor-



Domaine Labet
(côtes-du-jura)

ter sur une bouteille de savagnin pur, bien moins cher. « Le vin jaune se déguste, le savagnin se boit », sourit Bertrand Delannay, le directeur dynamique de la Fruitière vinicole de Voiteur, au pied de Château-Chalon. Vin jaune ou vin blanc, les amateurs n'oublieront pas de jeter un œil aux murs du caveau du domaine de Richard Delay, à Gevingey. Au-dessus des fûts de chêne, on peut lire : « Le vin peut être à bon droit considéré comme la plus saine, la plus hygiénique des boissons. » Signé Louis Pasteur. Un Jurassien. ●

Eric Chol

Stéphane Tissot, dernier rejeton d'une lignée de trois générations de vignerons. Conscient de la richesse du sol jurassien, qui rend inutiles les produits de synthèse et les engrais, il s'est converti au vin bio. A g., le domaine de la Fruitière de Voiteur.



NOTRE SÉLECTION

- **Richard Delay**, 37, rue du Château, 39570 Gevingey, 03-84-47-46-78. Accueil sur rendez-vous. Chardonnay 1999 (35 F), pinot noir 1999 (34 F), poulsard 1999 (38 F), vin jaune 1994 (140 F).
- **Fruitière vinicole de Voiteur**, 39210 Voiteur, 03-84-85-21-29. Accueil en semaine de 8 h 30 à 12 heures et de 13 h 30 à 18 heures ; le dimanche de 10 à 12 heures et de 14 à 19 heures. Côtes-du-jura rouge 1999 (34 F), côtes-du-jura blanc 1998 (35 F), savagnin 1997 (68 F).
- **André et Mireille Tissot**, 39600 Montigny-lès-Arsures, 03-84-66-08-27. Accueil en semaine de 9 à 12 heures et de 14 à 19 heures. Côtes-du-jura blanc (chardonnay et savagnin) 1999 (45 F), côtes-du-jura rouge (poulsard, trousseau et pinot noir) 1995 (39 F).
- **Domaine Labet**, 39190 Rotalier, 03-84-25-11-13. Accueil sur rendez-vous. Pinot noir 1999 (40 F), blanc Les Varrons (chardonnay) 1999 (65 F à partir d'octobre).
- **Dominique Grand**, 8, rue de l'Église, 39230 Saint-Lothain, 03-84-37-01-32. Accueil sur rendez-vous. Chardonnay 2000 (30 F).
- **Domaine Sylvie et Luc Boilly**, 39210 Saint-Germain-lès-Arlay, 03-84-44-97-33. Accueil sur rendez-vous. Chardonnay 1999 (44 F), rouge (pinot et trousseau) 1999 (48 F).

Où manger ?

Jean-Paul Genet, 9, rue de l'Hôtel-de-Ville, 39600 Arbois, 03-84-66-05-67. Dans une superbe salle, belle cuisine du terroir avec la meilleure cave de la région, à déguster au verre ou à la bouteille (menus de 240 à 650 F).

Où dormir ?

Jean Huet, 1, rue des Grands-Jardins, 39210 Baume-les-Messieurs, 03-84-85-29-11. Belles chambres en bois d'épicéa du haut Doubs, rustiques (ni téléviseur ni téléphone : ici, cure de silence !) mais confortables. L'établissement dispose d'un café de campagne très agréable avec ses vieilles tables de bistrot, sa cheminée, ses braisiers et daubière, son poêle à bois (275 F la nuit pour deux personnes).

Que faire ?

Vendanges à l'ancienne, au Château Pécaud : le 16 septembre à Arbois. S'adresser au musée de la Vigne et du Vin (renseignements au 03-84-66-40-45).