



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Stéphane TISSOT, Crémant du Jura NON DOSÉ INDIGÈNE

75 cl Blanc effervescent Jura AOC Arbois



La note Le Meilleur Du Vin 92-93/100

Le domaine André et Mireille TISSOT est au firmament de l'appellation des grands vins du Jura. Le domaine est dirigé depuis 1990 par Bénédicte et Stéphane Tissot. La totalité du domaine est en culture biodynamique, certifiée Ecocert et contrôle Demeter. Peut importe le vin (la gamme est large), toutes les cuvées sont d'une grande finesse et d'une grande intégrité des saveurs et du fruit, expriment le caractère du lieu, et sont vinifiés le plus naturellement possible. 35 cuvées produites chaque année, avec autant d'expressions variées, profondes et chatoyantes.

"Quel parcours réalisé par Stéphane Tissot depuis 1990 ! La conversion en bio du vignoble s'est amorcée en 1999, il est aujourd'hui en culture biodynamique. Quel que soit le type de vin, tout est géré avec talent et sensibilité, les saveurs sont d'une intégrité parfaite. Les macvins sont les plus beaux de la région. La rusticité souvent apportée par les marcs est ici merveilleusement fondu ! Les rouges et les vins oxydatifs ont acquis une finesse et une liberté de ton inoubliables. La rigueur du travail accompli et la profondeur kaléidoscopique de la gamme placent incontestablement le domaine au sommet de la production régionale." (RVF)

Le domaine de Benedicte & Stéphane Tissot est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). La viticulture est en biodynamie, avec certification Ecocert et contrôle Demeter. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques ni produits de synthèse. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Tissot Stéphane (Arbois, Jura)

Un vin fait avec amour et passion ne peut que créer une émotion... On retrouve dans un vin les

personnalités et les caractères de ceux qui l'on fait car chaque geste, chaque opération, chaque décision à son importance. Le vivant est tellement bien fait que si l'on parle de vin naturel, il n'existe pas 2 vins identiques à travers la planète, contrairement aux vins industriels qui se ressemblent tous. L'industrialisation du vin, c'est la fin de toutes ces identités, ces nuances, ces caractères qui font la magie d'une bouteille.

Le travail au domaine, c'est un peu le résumé de tout cela. Des terroirs exceptionnels, comme les Bruyères, La Mailloche, En Barberon, Curon. Une recherche toujours plus poussée de l'expression de ceux-ci : nos 35 ha de vignes sont cultivés aujourd'hui en Biodynamie (certification Demeter) pour laisser vivre les sols, pour avoir des raisins indemnes de produits chimiques, pour permettre des fermentations avec des levures naturelles, pour diminuer les doses de soufre en cave.

Cette recherche de diversité aromatique nous a conduit à produire 28 cuvées différentes, souvent terroir par terroir, avec beaucoup d'innovations en tenant compte du potentiel extraordinaire du vignoble jurassien. "Notre méthode de travail nous demande ainsi qu'à toute notre équipe beaucoup d'efforts. Nous sommes 15 à travailler toute l'année aidés par quelques étudiants en été, et en septembre...50 vendangeurs. Enfin, les projets ne manquent pas entre les créations de nouvelles cuvées ou la replantation de vignes comme le Clos de la Tour de Curon, sans oublier l'envie d'aller toujours plus loin dans cette qualité qui nous tient tant à cœur."

Le vin

En Janvier, mise en bouteille de ce vin pour effectuer la prise de mousse (champagnisation) : plutôt que d'utiliser des levures industrielles, le pied de cuve (levure en activité) est réalisé avec du vin de paille en fermentation. La re fermentation en bouteilles va ainsi durer 9 mois (plutôt que 2 avec les levures industrielles). Les levures indigènes vont amenées alors beaucoup plus de complexité, d'onctuosité et de gras. Mousse très fine, très belle complexité, des arômes très mûrs. Ce vin est à mi chemin entre un crémant traditionnel et un pétillant naturel.

The 2017 Crémant du Jura Indigène is from a lower yielding year and is a more powerful and concentrated wine. As 2017 was a difficult year with frost and he has very little vin de paille, he used some unfermented juice from vin de paille and some frozen grape juice he had kept for the second fermentation. This is still young and undeveloped, but in the long run, this might be one of the finest years for this serious cuvée. It was disgorged in April 2019 and will be sold at the end of 2019. (Guide Parker, millésime 2017, noté 93/100)

Le Crémant du Jura Indigène 2017 est issu d'une année à plus faible rendement et est un vin plus puissant et concentré. Comme 2017 a été une année difficile avec le gel et qu'il a très peu de vin de paille, il a utilisé du jus non fermenté de vin de paille et du jus de raisin congelé qu'il avait gardé pour la deuxième fermentation. C'est encore jeune et peu développé, mais à long terme, cela pourrait être l'une des meilleures années pour cette cuvée sérieuse. Elle a été dégorgée en avril 2019 et sera vendue à la fin de l'année 2019. (Guide Parker, millésime 2017, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Quel parcours réalisé par Stéphane et Bénédicte Tissot depuis 1990 ! La conversion à l'agriculture biologique du vignoble (près de 50 hectares...) s'est amorcée en 1999, il est aujourd'hui en culture biodynamique. Quel que soit le type de vin – classique jurassien, ré-invention ou invention – chaque cuvée (35 différentes chaque année !) est pensée avec autant de volontarisme que de talent, de sensibilité innée que de rigueur. L'intention et les saveurs vont très loin. Les blancs ouillés, "à la bourguignonne", ont été les premiers à attirer l'attention mondiale sur le domaine. Les rouges et les vins blancs élevés sous voile ont acquis une finesse et une puissance d'expression inoubliables. Ces derniers, déclinés par terroirs, démontrent la faculté qu'ont les vins jaunes à exprimer la particularité de chaque origine. Les savagnins macérés en jarres de terre cuite sont de grands vins retrouvés, qui font désormais

école. Les crémants, passerillés et macvins dominent leurs catégories respectives. La monumentalité du travail accompli et la profondeur kaléidoscopique de la gamme placent incontestablement le domaine au sommet de la production régionale.

Les vins : le crémant BBF, chardonnay non dosé vieilli plus de quatre ans sur lattes, s'impose dans ce tirage (dégorgement en mars 2024) comme un des meilleurs du Jura, si ce n'est le meilleur... Beaucoup de saveur et d'extrait, de la richesse mais aussi une belle fraîcheur, une bulle accrocheuse qui doit encore s'assagir. Après des 2021 plus "à vif" que les millésimes précédents, les chardonnays 2022 renouent avec une grande plénitude. Confits, solaires, beurrés, riches mais portés par une acidité brillante, ils s'inscrivent dans la logique chaleureuse du millésime. Issu du terroir de Ménétru, voué au savagnin, Sursis offre une fraîcheur et une tension supplémentaires ; c'est un vin dense et incisif à la fois, très agile et remarquablement rémanent. En Barberon crève l'écran, avec un caractère marneux souverain, quintessentiellement jurassien, une assise et une plénitude de saveur phénoménales, même si l'élevage tend à regagner du terrain au fil de l'aération du vin. La cuvée Grand Élevage réunit après cinq années de fût deux pièces de Graviers et deux pièces de Bruyères. En résulte un vin patiné, expressif, pointu, très riche en goût. Le savagnin sous voile 2020 est un modèle de typicité, avec une chair tout en rondeur, accordée à une sapidité très harmonieuse, beaucoup de générosité et de vigueur. Côté rouges, nous avons été frappés par l'intensité du poulsard 2023, dans un millésime souvent plus en suggestion aromatique qu'en puissance. Il y a dans ce vin déjà très expressif à la fois beaucoup de fond et de sensualité, une vigueur très arboisienne, où la liberté épouse l'intensité de la saveur. Le trousseau est lui aussi puissamment typé, pulpeux, savoureux, plein de charme, avec une maturité aboutie, une constitution idéale. Plus en mâche, serré, avec de la couleur et un élevage pointu, le pinot noir 2022 doit en revanche encore se délier pour procurer autant de plaisir que ces deux 2023. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 93/100
- **Cépage :** 55% chardonnay, 35% pinot noir, 5% poulsard, 5% trousseau
- **Appellation principale :** Crémant
- **Terroir :** 50% argiles du trias, 50% calcaire du bajocien, exposition principalement ouest
- **Vignoble :** 7000 pieds/ha, âge des vignes 25 années. Vigne conduite en biodynamie, certification Ecocert et contrôle Demeter. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques ni produits de synthèse.
- **Viticulture :** Bio depuis 1999 et biodynamie depuis 2004, contrôlé par Ecocert et Biodyvin. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques ni produits de synthèse.
- **Vinification :** Récolte en petites caisses, pressurage pneumatique, fermentation en cuve inox très longue entre 16° et 18°. Elevage sur lies pendant 3 mois, malolactique pendant cette période.
- **Elevage :** Elevage sur lies en bouteilles pendant 13 mois, dégorgement sans dosage ni SO₂. Il reste cependant 4grs/litre de sucre de la fermentation en bouteilles.
- **Période de consommation :** à boire entre 2023 et 2026
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C
- **Accord mets-vins :** Apéritifs, desserts ou pour le plaisir !