



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 Bénédictine et Stéphane Tissot. La totalité du domaine est en culture biodynamique, certifiée Ecocert et contrôle Demeter. Peu 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 vinifiées 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 fondue ! 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 Bénédictine & 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 amener 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

Quo non ascendet ? Jusqu'où ira Stéphane Tissot, propulsé parmi les étoiles filantes de la constellation des grands vins ? Mis sur orbite en 1993 avec son épouse Bénédicte, il a repris les commandes du domaine familial avec une énergie peu commune et l'ambition de produire de grands vins de terroir, issus de sélections parcellaires. Dans la lignée de Ramonet et d'Alain Labet, il a perçu le potentiel des vieilles vignes de chardonnay et de ces terroirs à la géologie aussi variée que celle de la Bourgogne. Stéphane Tissot poursuit sa recherche de pureté et de variété par des vinifications en amphore (dix amphores de 420 litres, une géorgienne de 1000 litres), du chardonnay rose, de nouvelles plantations à haute densité (jusqu'à 27 000 pieds à l'hectare) ou encore la conquête de nouveaux terroirs, comme Château-Chalon où il exploite une petite parcelle d'à peine plus d'un hectare ! Le domaine compte 50

hectares en biodynamie qui forgent plus d'une quarantaine de cuvées à la régularité insolente. Des blancs sur lies et sur la réduction impeccablement ciselés, des jaunes d'une pureté gracile, un macvin rouge d'anthologie et des crémants superbes (qui assurent un tiers des volumes) : tout est réussi. Et la vie est belle. (Bettane & Desseauve producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Ce domaine jurassien a été créé en 1962 à Montigny-les-Arsures, par André et Mireille Tissot. Il s'est étendu au fil du temps grâce à l'achat de Curon, La Mailloche, Les Bruyères ou Château-Chalon, jusqu'à atteindre 46 hectares. L'ensemble du domaine André et Mireille Tissot est cultivé en biodynamie (certification Demeter) et certifié en agriculture biologique par le fils, Stéphane Tissot. Ce dernier a accompagné la montée en gamme des vins du domaine en mettant l'accent sur le travail de la vigne. Le domaine produit plus de 30 cuvées en Macvin, Arbois, Château Chalon.

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 fondue ! 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.

Les vins : 35 cuvées produites chaque année... Et tant de choses à dire, d'expressions variées, profondes, chatoyantes. Stéphane Tissot va loin dans la définition des rouges, des vins désormais très libres, sans filet et qui ont besoin d'air. Assemblant trousseau, poulsard et pinot, DD 2018 est une merveilleuse corbeille de fruits, peut-être davantage typé "sans soufre" que Jura ? Expression intense, presque virile du cépage, le poulsard Amphore 2017 développe un magnifique caractère terrien à l'aération. C'est également le cas du trousseau, pénétrant, tannique, vibrant, tellurique ! On ne retrouve pas cette liberté de ton dans les chardonnays, plus cadrés, toujours pris dans une réduction grillée certes savoureuse mais prégnante, qui leur donne un profil assez bourguignon... En 2016 Les Bruyères (non noté) conserve un caractère solaire, La Mailloche offre une ampleur supplémentaire alors que le rare Clos de la Tour de Curon apparaît strict et salin, en devenir, mais avec une marque boisée qui ressort à l'aération. Très belle déclinaison de vins jaunes en 2012, plus toniques que les 2011 sans être aussi tranchants que les 2010, nuancés et précis malgré leur intensité aromatique et structurelle. La Vasée (non noté) et Les Bruyères impressionnent par leur puissance. Comme l'an dernier, La Mailloche et le château-chalon dominent par un supplément de finesse et de fraîcheur. Les crémants sont remarquables : Indigène 2016 toujours aussi original et gourmand, BBF miellé mais tendu. Nous leur avons préféré l'irrésistible blanc de noirs 2017 (100 % pinot), savoureux et primesautier, sautillant entre fraise et abricot. (RVF l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 93/100
- **Cépage** : 55% chardonay, 35% pinot noir, 5% poulsard, 5% trousseau
- **Appellation principale** : AOC 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 !