



LE MEILLEUR DU VIN

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

Stéphane TISSOT, Arbois blanc "ROSE MASSALE" 2022

75 cl Blanc Jura AOC Arbois



La note Le Meilleur Du Vin

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 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 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

Vin plus opulent et plus large qu'un chardonnay classique, très aromatique et plus puissant avec une belle fraîcheur...

À partir de quatre vignes de chardonnay rose que Tissot a trouvées plantées sur un hectare dans ses vignobles, il a produit la Rose Massale 2022, qui se montre plus grande et moins réductrice que certaines années. Tous les chardonnays 2022 ne sont pas en bouteille. Ce sera un millésime plus immédiat, avec des vins plus ronds, plus mûrs et moins acides. Alors que 2021 a été une année compliquée pour le cépage, mais les résultats ont été très bons. Le Chardonnay Rose est un peu plus aromatique, et cette année, il est un peu plus exotique tout en gardant la fraîcheur, la prestance et l'équilibre. (Guide Parker, millésime 2022, noté 91+/100)

From four vines of pink Chardonnay that Tissot found planted on one hectare in his vineyards, he produced the 2022 Rose Massale, which shows larger and less reductive than some years. Not all 2022s Chardonnays are in bottle. It's going to be a more immediate vintage of rounder wines with more ripeness and less acidity. Whereas 2021 was a complicated year for the variety, but the results were very good. The Pink Chardonnay is a little more aromatic, and this year, it's a little more exotic but keeps the freshness, poise and balance. (Guide Parker, millésime 2022, noté 91+/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 prégante, 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** : 91+/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Terroir** : Assemblage de 60% terroirs argileux, 40% terroir calcaire (éboulis du Bajocien)
- **Vignoble** : 7000 pieds/ha, âge des vignes 15 ans, 100% chardonnay rose, variété ancienne de chardonnay, entièrement rose. Planté en sélection Massale à partir de 2010, 1er millésime en 2015
- **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** : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique en vendanges entières, fermentation spontanée en fûts. Ajout de SO2 avant la fermentation alcoolique et avant mise en bouteille SO2 total : 45 mg/L
- **Elevage** : Élevage en fût de 228 litres à 10% neuf pendant 12 mois, légère filtration avant mis en bouteille.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2035
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse

