

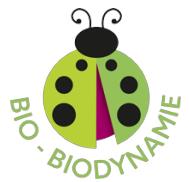


LE MEILLEUR DU VIN

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

Stéphane TISSOT, Arbois poulsard EN AMPHORE 2022

75 cl Rouge Jura AOC Arbois



La note Le Meilleur Du Vin

94+/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

Vendanges manuelles, égrappage, cuvaison 17 jours en cuve inox avec très peu de remontages, puis mise de la vendange en amphore de 420 litres sans SO2. Macération pendant 3 mois. Après pressurage, élevage de 8 mois en Amphore avec ouillage. L'Amphore arrondit étonnamment les tanins. Nez fruité (griotte, prunelle) et épice, bouche pure et fruitée avec de beaux tannins.

Au bout de trois mois de macération en jarre de terre cuite, ce poulsard est ressorti pimpant, virevoltant mais précis, délicieusement partagé entre agrumes et fraises écrasées, une fois la petite réduction initiale dissipée. Une bouche pleine de charme, avec une accroche saine qui donne un vrai relief à la friandise de ce fruit exquis. (RVF, millésime 2016, noté 94/100)

2022 a été la première année où le Poulsard a dépassé les 14,5 % d'alcool, signe que les temps changent. Le Poulsard Amphore 2022 mis en bouteille provient de rendements très faibles qui ont donné un vin très concentré. Ce vin a bénéficié d'une macération de trois mois et il est nettement plus grand et plus juteux. Il n'est pas réducteur comme d'habitude, il est impressionnant, exubérant et élégant. C'est un Poulsard inhabituel... J'ai pris rendez-vous avec l'hyperactif et amusant Stéphane Tissot pour déguster le vaste portefeuille de vins du Jura. Une visite commence toujours dans les vignes, où il parle de la géologie du Jura, de la diversité des sols, du calcaire et des argiles et marnes du Lias et du Trias, et de la façon dont ils ont été créés. Il pourrait parler du Lias et du Trias toute la journée lors de la dégustation des différents vins. (Guide Parker, millésime 2022, noté 92+/100)

2022 was the first year when Poulsard was over 14.5% alcohol, a sign that the times are definitely changing. The bottled 2022 Poulsard Amphore comes from very low yields that delivered a very concentrated wine. This saw three months of maceration, and it's definitely a larger and juicier wine, not reductive as usual, impressive, exuberant and sleek. It's an unusual Poulsard... I arranged to meet the hyperactive and fun Stéphane Tissot to taste through the wide portfolio of Jura wines. A visit there always starts in the vineyards, where he talks about the geology of Jura, about the diversity of soils, the limestone and the Liassic and Triassic clays and marls, and how they were created. He could talk about Lias and Trias all day long when tasting the different wines. (Guide Parker, millésime 2022, noté 92+/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 poussard 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 affichée sur vignette :** 94/100 note RVF
- **note guide Parker :** 92+/100
- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% poussard
- **Terroir :** Terroir argileux du Trias lieux-dits "Les Bruyères", "La Vasée", "La Mailloche", exposition Sud-Est et Nord-Ouest.
- **Vignoble :** 7000 pieds/ha. Vignes plantées de 1942 à 1972
- **Viticulture :** Bio depuis 1999 et biodynamie depuis 2004, contrôlé par Ecocert et Biodyvin. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrains chimiques ni produits de synthèse.
- **Vinification :** Vendanges manuelles, égrappage, cuaison 17 jours en cuve inox avec très peu de remontages, puis mise de la vendange en amphore de 420 litres sans SO2. Macération pendant 3 mois. Après pressurage, élevage de 8 mois en Amphore avec ouillage.
- **Elevage :** Mise en bouteille sans SO2 et sans filtration.
- **Millésime :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse

