



LE MEILLEUR DU VIN

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

Stéphane TISSOT, Arbois blanc "SAVAGNIN OUILLÉ" 2020

75cl Blanc Jura AOC Arbois



La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

Le domaine André et Mireille TISSOT est au firmament de l'appellation des grands vins du Jura. Le domaine est dirigé depuis 1990 par 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 vigneron). 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 très fruité avec des arômes d'agrumes et d'épices. Bouche onctueuse et complexe toujours sur le fruit avec une belle minéralité. C'est l'expression du savagnin sur nos terroirs sans l'oxydation.

Le Traminer d'Arbois 2016 montre une belle concentration et une belle intensité. J'adore la fraîcheur et la longueur, il a tout ce qu'on attend d'un Savagnin sec (le nom est un peu une provocation, ce que Stéphane Tissot aime bien). C'est le seul Savagnin ouillé produit en 2016, car ils se concentrent sur la production de vin jaune. C'est variétal, propre, frais et sec, sérieux et vraiment savoureux. C'est dommage qu'ils ne fassent pas plus de ce style, car c'est un vin que j'adore. 9 000 bouteilles produites. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93/100)

The 2016 Arbois Traminer shows nice concentration and intensity. I adore the freshness and the length, it has everything one expects from a dry Savagnin (the name is a bit of a provocation, something Stéphane Tissot likes). This is the only Savagnin ouillé produced in 2016, as they are focusing on the production of vin jaune. This is varietal, clean, fresh and dry, serious and really tasty. It's a shame they don't make more of this style, because it's a wine I love. 9,000 bottles produced. (Guide Parker, millésime 2016, 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** : 100% savagnin (savagnin ouillé, cousin de gewurztraminer, c'est le traminer blanc non aromatique)
- **Appellation principale** : AOC Arbois
- **Terroir** : 80% issu de terroirs argileux du Trias lieudit " En Spois ". 20% issus d'éboulis calcaire recouvrant les marnes du lias.
- **Vignoble** : 7000 pieds/ha, vignes plantées en 1973 - 1982 - 1996- 1997 -2000
- **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, léger débourage, fermentation spontanée et élevage en fûts pendant 24 mois avec ouillage, mis en bouteille avec légère filtration et léger sulfitage.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2029

- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Apéritifs, entrées, poissons, plats asiatiques, comté jeune, fromages fondus.
- **Coup de coeur** : Oui