

ARBOIS

« Patchwork » 2023

Domaine Tissot



Situation : Ce domaine jurassien a été créé en 1962 à Montigny-les-Arsures, par André et Mireille Tissot. L'ensemble des vignes sont cultivées en biodynamie (certification Demeter) depuis 1999. Stéphane Tissot, à la tête du domaine avec sa conjointe Bénédicte depuis 1990 a accompagné la montée en gamme des vins du domaine en mettant l'accent sur le travail de la vigne.

Quel parcours réalisé en 30 ans ! Quel que soit le type de vin - classique jurassien, réinvention ou invention - chaque cuvée (35 différentes chaque année !) est pensée avec autant de volontarisme que de talent, de sensibilité innée que de rigueur. Les blancs ouillés, "à la bourguignonne", ont été les premiers à attirer l'attention mondiale sur le domaine. Les rouges et les vins oxydatifs ont acquis une finesse et une liberté de ton inoubliables. Les savagnins macérés en jarre de terre cuite sont de grands vins retrouvés, et font désormais école. La monumentalité du travail accompli et la profondeur kaléidoscopique de la gamme placent incontestablement le domaine au sommet de la production régionale.

Encépagement : 100% Chardonnay.

Terroir : 5 parcelles assemblées ; 60% Argile et 40% Calcaire

Température de Service : 10° C.

Potentiel de Garde : 2026-2031

Observations : Le nez laisse apparaître d'intense arômes de bergamote et des notes finement mentholées. On décèle après agitation quelques touches de noisette grillé. L'entame est d'une franche acidité. Elle confère à l'ample structure une belle tension. Nous empruntons un beau chemin de crête, sur ce millésime tout en équilibre entre précocité solaire et fraîcheur. De fins amers évoquant les écorces d'agrumes, le bâton de réglisse et la cardamome se mêlent à des notes plus suaves de miel de bruyère et d'huile de bergamote. Sûr de ses équilibres, il avance sans ciller, souverain.



Quelques accords : Echine de porc au fromage et à la graine de moutarde, Saumon en croûte, un Morbier fermier...