

ARBOIS

« Rose Massale » 2022

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 Rose

Terroir : Argiles du Trias et Eboulis Calcaire

Température de Service : 10° C (Passage en carafe minimum 1 heure)

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : Des notes de pierre à fusil et de pain toasté entourent un fruit resplendissant, sur la pêche et la pomme. La bouche est remarquable d'ampleur, sur des saveurs de pomme et de fruits jaunes. L'influence des sols calcaires apportent une belle acidité structurante. Une finale tonique et pure qui se termine par une rémanence florale envoûtante.

Quelques accords : Truite aux amandes, quenelles de brochet à la sauce Nantua, Aile de raie pochée avec un gratin de chou-fleur, Endives au jambon gratinées au Comté...