

Arbois 2022

« DD »

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 : 30% Pinot Noir, 40% Trousseau, 30% Poulsard.

Terroir : Argiles du Trias et Eboulis Calcaire

Température de Service : 16° C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Réalisé dans le style des vinifications du père de Stéphane (Andrée « DD » Tissot), cette cuvée « hommage » se caractérise par une buvabilité sans fin ! Une bombe de fruit, très digeste, aux parfums de fraises des bois et de groseille.



Accord Met/Vin : Raclette au morbier, poulet rôti, a l'apéritif tout simplement !