

Arbois 2018

« Savagnin »

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% Savagnin

Terroir : Argiles du Trias et Eboulis Calcaire

Température de Service : 10° C.

Potentiel de Garde : 2022-2026

Observations : Le nez est bien marqué par les tonalités typiques d'amande, et de noix. A l'évolution, les touches de fruits blancs se font remarquer. La bouche est bien droite, surmontée d'un beau gras et d'une acidité intégrée. Les arômes reviennent sur le fruit blanc à noyau et la noix, avec une touche d'épice douce. Grande longueur en fin de bouche.

Accord Met/Vin : Sandre au coulis de potimarron, Ris de veau aux chanterelles, un Comté 18 mois...

