

# Arbois 2022

## Trousseau « Singulier »

### 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% Trousseau.

**Terroir :** Eboulis Calcaire

**Température de Service :** 16° C.

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2028

**Observations :** Issu du cépage rouge emblématique du vignoble jurassien, le trousseau, cette cuvée a pour ambition de le révéler dans toute sa simplicité. Ici, nulles techniques œnologiques modernes et chimiques, ce « Singulier » se veut l'expression la plus pure du terroir de Stéphane Tissot. Doux et moelleux, finement épicé, tout en velouté de tanins et fraîcheur de saveurs. Considéré à ce jour comme l'une des plus belles expressions de Trousseau jurassien jamais réalisé.

**Accord Met/Vin :** volaille rôtie, viande grillée, à l'apéritif...