

Domaine André et Mireille, Bénédicte et Stéphane Tissot.
Route de Besançon
39600 Montigny-les-Arsures
Tél. +33 (0)3 84 66 08 27
Fax +33 (0)3 84 66 25 08

Caveau au centre d'Arbois
Place de la Liberté
39600 Arbois
Tél. +33 (0)3 84 66 20 78

www.stephane-tissot.com

Depuis plus de 10 ans, Stéphane Tissot a repris les commandes du domaine familial avec l'idée de produire de grands vins hors des seuls vins de voile. Tout en passant à la biodynamie, les cuvées parcellaires se multiplient pour donner l'expression la plus juste des terroirs.

Dégustation de 11 vins choisis parmi la trentaine des productions du domaine.

1. Côtes du Jura, Chardonnay, terroir « en Barberon », 2010.
Sol argileux.
Vinifié sans soufre. Elevage en fût, dont 30% de fûts neufs, pendant 1 an.
Vin concentré, ample, avec une belle minéralité.
2. Arbois, Chardonnay, terroir « les Gravières », 2010.
Sélection de parcelles à dominante calcaire.
Vin puissant, concentré, rond.
Potentiel de garde de 15 ans.
3. Arbois, Trousseau, « Singulier », 2010.
Sélection des 4 plus belles parcelles sur Montigny.
Vin concentré, avec beaucoup de matière, sur le fruit, des tanins bien présents.
A attendre 2 à 3 ans.
4. Arbois, Trousseau, 2010.
Très typé Trousseau, arômes de griotte et poivre. Légère réduction avant aération.
5. Arbois, Savagnin, « Traminer », 2010.
Savagnin ouillé.
Vin très fruité.
Clin d'œil au Gewurztraminer dont le Savagnin est un cousin.
6. Savagnin, terroir « les Bruyères », 2010 ... en Vin de Table.
Issu de vieilles vignes, millésime à maturité exceptionnelle.
Vinifié en cuve. La fermentation s'est arrêtée naturellement avec 15g de sucre résiduel, ce qui l'a privé de son appellation.
Vin superbe, très aromatique sur le fruit et d'une opulence exceptionnelle.

7. Arbois, Savagnin, 2008.
Vieilli 30 mois en fût, sous voile, sans ouillage.
Vin puissant, typique et complexe.
8. Arbois, Vin Jaune, « la Vasée », 2005.
Onctuosité, finesse et longueur remarquable.
9. Arbois, Vin Jaune, terroir « les Bruyères », 2005.
Vin issu de parcelles de vignes cinquantenaires.
Vin très concentré, délicat et très long, belle minéralité.
Vin de garde.
10. Arbois, Vin de paille, 2008.
Raisins séchés sur cagettes et recouverts de paille pendant 4 mois ½.
Assemblage de Chardonnay, Savagnin et Poulsard.
180g de sucre résiduel.
11. Arbois, Vin de Paille, « Spirale » 2007.
Raisins passerillés (séchés) sur paille, à l'ancienne, pendant 6 mois ½.
Plus de 300g de sucre résiduel. 8°.