

DOMAINE ANDRE ET MIREILLE TISSOT

Le Domaine André et Mireille TISSOT a été créé en 1962 avec 35 ares de vignes. L'objectif a toujours été la recherche de la qualité et l'expression des terroirs.

Au début des années 90, le travail s'est essentiellement axé à la cave. Très vite, on s'est rendu compte que la cave et la vinification avaient leurs limites. Il fallait évoluer, en amont, à la vigne en adoptant une culture plus respectueuse...

L'opportunité de reprendre des terroirs exceptionnels comme Curon, La Mailloche, Les Bruyères ou Château-Chalon s'est présentée. Aujourd'hui nos 50 hectares de vignes sont cultivés en biodynamie depuis 20 ans, pour laisser vivre les sols, pour avoir des raisins indemnes de produits chimiques, pour permettre des fermentations avec des levures naturelles, pour diminuer les doses de soufre en cave.

Toute cette évolution reste un moyen et non un but. Un moyen de se faire plaisir et de mettre en avant nos terroirs.

Aujourd'hui, nous sommes 35 à travailler sur le domaine afin de produire une récolte moyenne de 30hl/Ha.

Cette recherche de diversité aromatique nous a conduits à produire 40 cuvées différentes. Souvent, terroir par terroir, avec beaucoup d'innovations en tenant compte du potentiel extraordinaire du vignoble jurassien. Avec ses cépages blancs : chardonnay et savagnin et ses cépages rouges : poulsard, trousseau et pinot noir.

Enfin, les projets ne manquent pas entre la création de nouvelles cuvées ou la replantation de lieudit magique tombé dans l'oubli, sans oublier l'envie d'aller toujours plus loin dans cette qualité qui nous tient tant à cœur... pour toujours plus de plaisir dans la bouteille !!!

Bénédicte et Stéphane TISSOT

ARBOIS SAVAGNIN SOUS VOILE 2021

Caractéristiques du millésime	Millésime frais. Belle tension avec une belle concentration compte tenu des très faibles rendements réalisés.
Type de sol :	Terroir Argileux du Trias
Orientation :	Est
Surface du Vignoble	1 Ha 50
Age Moyen des Vignes :	25 Ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Savagnin
Mode de culture :	Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.
Récolte et vinification :	Vendanges manuelles, pressurage pneumatique en vendanges entières, fermentation spontanée en cuve (alcoolique et malo-lactique) pendant 4 mois.
Elevage :	Elevage en fût de 228 litres sur lies pendant 32 mois non ouillé sous le voile de levures. Ce vin est élaboré selon la méthode traditionnelle du vin jaune, mais le vieillissement a été stoppé volontairement après 32 mois sous voile pour garder plus de fruit et de fraîcheur.
Caractéristique du vin :	Vin oxydatif qui développe un caractère typique sur des notes de curry et de noisette. La bouche possède un beau volume souligné par une belle acidité et des notes de noix. Très généreux avec une fin de bouche saline.
Temps de garde :	30 ans
Ajout de SO₂- Total SO₂	Très faible, uniquement avant la mise en barrique SO ₂ total ≤ 20 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin

SPIRALE 2018

Caractéristiques du millésime	Millésime chaud et généreux avec de très beaux rendements.
Type de sol :	Calcaires et Argileux
Orientation :	Tendance Ouest
Surface du Vignoble	
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	60% Savagnin – 40% Chardonnay
Mode de culture :	Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.
Récolte et vinification :	Vendanges manuelles en caisses bois de 2 à 2,5kg sur un lit de paille bio Passerillage entre 4 mois et demi et 5 mois et demi, pressurage puis fermentation en fûts pendant 1 an. Cette cuvée va trouver son équilibre naturel en stoppant sa fermentation à 8% alcool et 280 grs de sucres résiduels, ce qui le prive de l'appellation vin de paille.
Elevage :	Elevage en fûts pendant 1 an.
Caractéristique du vin :	Vin très dense et riche avec un beau fruit qui laisse une belle fraîcheur en bouche. Arômes de coing, d'abricot sec et de miel.
Temps de garde :	20 ans
Ajout de SO₂- Total SO₂	SO ₂ Total : 50mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin

ARBOIS TROUSSEAU AMPHORE 2022

Caractéristiques du millésime	Millésime généreux, très chaud et précoce.
Type de sol :	Calcaires du Bajocien
Orientation :	Sud et Ouest
Surface du Vignoble	
Age Moyen des Vignes :	50 ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Trousseau
Mode de culture :	Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.
Récolte et vinification :	Récolte manuelle, tri et égrappage manuel puis macération en amphore de 420 litres sans SO2 pendant 3 mois.
Elevage :	Après pressurage, nous effectuons un élevage de 8 mois en Amphore avec ouillage puis une mise en bouteille sans SO2 et sans filtration.
Caractéristique du vin :	Ce vin offre une profondeur et un éclat surprenant. Vin concentré, structuré avec un fruité éclatant. L'élevage en Amphore arrondi étonnamment les tanins.
Temps de garde :	15 ans
Ajout de SO2- Total SO2	Sans soufre ajouté SO2 total <20 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin

ARBOIS TROUSSEAU AMPHORE 2023

Caractéristiques du millésime	Millésime généreux et chaud.
Type de sol :	Calcaires du Bajocien
Orientation :	Sud et Ouest
Surface du Vignoble	
Age Moyen des Vignes :	50 ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Trousseau
Mode de culture :	Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.
Récolte et vinification :	Récolte manuelle, tri et égrappage manuel puis macération en amphore de 420 litres sans SO2 pendant 3 mois.
Elevage :	Après pressurage, nous effectuons un élevage de 8 mois en Amphore avec ouillage puis une mise en bouteille sans SO2 et sans filtration.
Caractéristique du vin :	Ce vin offre une profondeur et un éclat surprenant. Vin concentré, structuré avec un fruité éclatant. L'élevage en Amphore arrondi étonnamment les tanins.
Temps de garde :	15 ans
Ajout de SO2- Total SO2	Sans soufre ajouté SO2 total <20 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin

ARBOIS VIN JAUNE CURON 2017

Caractéristiques du millésime	Millésime avec un bel équilibre alcool/acidité 1 ^{er} millésime en 2017 pour ce parcellaire
Type de sol :	Argiles du Lias micassées
Orientation :	Sud – Forte pente et une partie en terrasses plantées à 27 000 pieds/Ha
Surface du Vignoble	1 Ha
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Savagnin
Mode de culture :	Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.
Récolte et vinification :	Récolte manuelle, pressurage direct et fermentation en cuve pendant 4 mois.
Elevage :	6 ans en futs sans ouillage, sous voile de levures.
Caractéristique du vin :	Vin ouvert et complexe, dense et aromatique avec des arômes marqués par la noix et la mandarine...
Temps de garde :	50 ans
Ajout de SO₂- Total SO₂	Léger sulfitage en cours de vinification et pas d'ajout par la suite. SO ₂ Total : ≤ 20 mg
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin

Arbois Vin Jaune La Vasée 2016

Caractéristiques du millésime	Millésime avec un climat compliqué avec les attaques de mildiou mais magnifique pour les vins car nous offre des vins très concentrés mais avec une très belle fraîcheur.
Type de sol :	Terroirs Argileux une partie du Trias et une partie du Lias.
Orientation :	Nord
Surface du Vignoble	0.70 Ha
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% savagnin
Mode de culture :	Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost
Récolte et vinification :	Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermentation spontanée en cuve.
Elevage :	6 ans en futs sans ouillage, sous voile de levures. Vieillessement 60% caves plus chaudes et plus sèches et 40% en caves plus fraîches et plus humides.
Caractéristique du vin :	Vin concentré, marqué par la noix mais avec un côté salin et iodé étonnant presque tourbé. En bouche puissance et fraîcheur remarquable.
Temps de garde :	50 ans et +
Ajout de SO₂- Total SO₂	Léger sulfitage en cours de vinification et pas d'ajout par la suite. SO ₂ Total : ≤ 20 mg
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin

VIN JAUNE LES BRUYERES 2011 – 12 ANS D'AGE

Caractéristiques du millésime	Millésime avec un bel équilibre alcool/acidité
Type de sol :	Terroirs Argileux du Trias
Orientation :	Sud
Surface du Vignoble	0.80 Ha
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Savagnin
Mode de culture :	Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.
Récolte et vinification :	Récolte manuelle, pressurage direct et fermentation en cuve pendant 4 mois.
Elevage :	12 ans en futs sans ouillage, sous voile de levures.
Caractéristique du vin :	Vin puissant, complexe et épicé avec une belle densité. Les arômes de vin jaune jeune s'estompent pour gagner en profondeur et en finesse.
Temps de garde :	100 ans
Ajout de SO₂- Total SO₂	Léger sulfitage en cours de vinification et pas d'ajout par la suite. SO ₂ Total : ≤ 20 mg
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin

Arbois Vin Jaune Les Bruyères 2017

Caractéristiques du millésime	Millésime frais avec une épisode de gel important en avril, très faibles rendements réalisés.
Type de sol :	Terroirs Argileux du Trias
Orientation :	Sud
Surface du Vignoble	0.80 Ha
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% savagnin
Mode de culture :	Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost
Récolte et vinification :	Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermentation spontanée en cuves.
Elevage :	6 ans en futs sans ouillage, sous voile de levures. Vieillessement 60% caves plus chaudes et plus sèches et 40% en caves plus fraîches et plus humides.
Caractéristique du vin :	Vin puissant, complexe et fruité avec une belle densité. Au nez la noix, les épices... En bouche, vin très concentré, minéral et long. Vif et onctueux.
Temps de garde :	50 ans et +
Ajout de SO₂- Total SO₂	Léger sulfitage en cours de vinification et pas d'ajout par la suite. SO ₂ Total : ≤ 20 mg
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin

Arbois Vin Jaune La Mailloche 2017

Caractéristiques du millésime	Millésime frais avec une épisode de gel important en avril, très faibles rendements réalisés.
Type de sol :	Marnes bleues du Lias très dégradées avec un taux d'argile très élevé. Qui donne un sol très boueux en hiver et très très dur en été d'où l'origine du nom de cette parcelle : « la Mailloche »
Orientation :	Est
Surface du Vignoble	0.33 HA
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% savagnin
Mode de culture :	Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost
Récolte et vinification :	Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermentation spontanée en cuves.
Elevage :	6 ans en futs sans ouillage, sous voile de levures. Vieillessement 60% caves plus chaudes et plus sèches et 40% en caves plus fraîches et plus humides.
Caractéristique du vin :	Ce terroir Argileux du Lias donne un vin jaune avec un style plus austère et une bouche plus ample avec une amertume noble typique de la Mailloche. Toujours typé par la noix et les épices.
Temps de garde :	50 ans et +
Ajout de SO₂- Total SO₂	Léger sulfitage en cours de vinification et pas d'ajout par la suite. SO ₂ Total : ≤ 20 mg
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin

Arbois Vin Jaune En Spois 2017

Caractéristiques du millésime	Millésime frais avec une épisode de gel important en avril, très faibles rendements réalisés.
Type de sol :	Terroirs Argileux du Trias
Orientation :	Est
Surface du Vignoble	1 Ha
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% savagnin
Mode de culture :	Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.
Récolte et vinification :	Vendanges manuelles, pressurage pneumatique fermentation spontanée en cuves.
Elevage :	6 ans en futs sans ouillage, sous voile de levures. Vieillessement 60% caves plus chaudes et plus sèches et 40% en caves plus fraîches et plus humides.
Caractéristique du vin :	Vin puissant, ouvert, complexe avec un très beau fruité. Au nez la noix, les épices et un côté tourbé. Vin jaune généreux et accessible sur la jeunesse.
Temps de garde :	50 ans et +
Ajout de SO₂- Total SO₂	Léger sulfitage en cours de vinification et pas d'ajout par la suite. ≤ 20 mg
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin