

Domaine André et Mireille Tissot

Cave :

39600 Montigny-les-Arsures

Tél. : 03 84 66 08 27 - Fax : 03 84 66 25 08

Point de vente :

Place de la Liberté, 39600 Arbois

Tél. : 03 84 66 20 78 - Fax : 03 84 66 25 08



Depuis 1962, André et Mireille Tissot sont parmi les grands du Jura. Ils ont produit ce qui se fait de mieux en rouge et en blanc, ils ont mis leur marque de qualité sur les Côtes du Jura, Vin jaune, Arbois... Leur domaine a été repris depuis 1999 – quelle chance ! – par leur fils Stéphane, incontestablement l'un des plus brillants chefs de file de la nouvelle génération de vigneron jurassiens. Le caractère bien trempé, enthousiaste et fonceur, il cultive ses 30 hectares selon les règles de la « bio-dynamie », autrement dit : pas de produits de synthèse pour traiter la vigne, aucun désherbant ni engrais chimiques ; d'où la subtilité aromatique de chaque cuvée. À la dégustation, on réalise pleinement que ces principes stricts pour cultiver, puis élaborer, ne correspondent pas à une mode, mais répondent à une éthique. « *Cette philosophie est un peu celle des grands anciens dont on avait oublié l'intérêt* », déclare Stéphane Tissot.

L'**Arbois Chardonnay 2000** est stupéfiant de pureté. Parfaitement typé Chardonnay – c'est là la moindre des choses –, il est aux antipodes de ces Chardonnays du Jura très oxydés que l'on a trop l'habitude de boire. Pour cette cuvée précise, les fûts ont été ouillés, c'est-à-dire remplis à ras bord, afin que ne se

JURA

produise aucune oxydation. 7 euros la bouteille... Achetez, attendez et régalez-vous. C'est net, magnifique.

Légèrement en dessous de la barre des 10 euros, toujours en blanc, la **Cuvée Arbois Sélection 1999** (70 % de Chardonnay, 30 % de Savagnin) est délicieuse à boire dès maintenant, mais son amplitude est telle que nous pouvons d'ores et déjà garantir qu'elle égalera les plus grandes cuvées jurassiennes d'ici à une vingtaine d'années.

Côté rouge, difficile de faire l'impasse sur le **Poulsard Les Bruyères 1999**, le meilleur – nous l'avouons – des vins de ce cépage que nous avons dégustés au cours de cette campagne. Non filtré, il enchante par un nez de fruits rouges fumés. Indispensable dans votre cave, d'autant qu'il ne vous en coûtera que 8,50 euros.