

arbois - montigny

Domaine André et Mireille Tissot

Stéphane Tissot

39600 Montigny les Arsures

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

Production : AOC Arbois Montigny,
Côtes du Jura.

Commercialisation : à la propriété, par
correspondance.

Présent : Caves particulières Paris,
Strasbourg.

Méthode : biologie (certification
Ecocert), conversion en 1999.

Biodynamie (Demeter) depuis 2005.

Vignoble : 35 ha.

Dégustation :

♥♥♥ **Arbois, La Mailloche, chardonnay, 2004** (14 €). SO2 totale : 30. Or clair lumineux. Nez élégant de chardonnay du Jura, sous voile, sans outrance, avec des notes fumées et de tourbe. Bien présent en bouche, avec de la vivacité et de la franchise, un rien agrume acidulé, de belle longueur sur les notes fumées et tourbe à pointe minérale. Superbe expression d'un Chardonnay jurassien, belle palette aromatique qui gomme un peu l'effet sous voile.

♥♥♥♥ **Arbois, Traminer, Savagnin ouillé, 2004** (10,50 €). SO2 totale : 65, libre : 10. Or lumineux. Nez Savagnin fruité et fleuri (fleurs d'agrumes), agréable et élégant. En bouche souple fruitée, avec encore de la fraîcheur et une belle tendance au gras, comme une belle longueur aromatique, dans l'élégance avec une pointe de rose... Sa tendance au gras fruité, agrume, devrait s'accentuer. Un vin à laisser attendre deux à trois ans. Déjà prêt à boire cependant. Une expression relativement proche d'un Gewurztraminer. Très intéressant.

♥♥♥♥ **Arbois, Savagnin, 2002** (fin de conversion). (15 €). SO2 totale : 35. Or soutenu et lumineux. Nez typé Savagnin, sous voile, marc du Jura, puissant. Bien en bouche avec des notes de tourbe et de fumées, agréables. Persistance aromatique intense, sur les noix, le vin de noix, avec une finale marc du jura. Dans la subtilité, finalement, après un nez imposant, la bouche lui redonne une dimension plus « sécurisante ». Bien typé et richesse aromatique remarquable.