

Notre choix

André et Mireille Tissot. Vinification par Stéphane Tissot.

Le nom Tissot est très répandu. Il existe de nombreux Tissot vigneron et parmi eux il faut en retenir au moins deux : tout d'abord Jacques Tissot, au caractère jovial, producteur d'excellents vins, puis André et Mireille Tissot, dont il est question ici. La principale recette du succès de cette entreprise fondée en 1962, et qui présente ses vins dans un joli caveau en plein cœur d'Arbois, tient en trois mots : le père, le fils et... la mère. Au sein de cette maison familiale, Stéphane, le fils, est le vinificateur, un rôle qu'il ac-

complit avec talent, car tous ses vins sont d'une extraordinaire finesse et élégance, qu'il y ait vieillissement sous voile ou non. Les vins issus des raisins du domaine sont excellents, tout comme les vins de raisins achetés à l'extérieur et commercialisés sous le nom de «La cave de la Reine Jeanne». Nous vous présentons ici trois vins vinifiés par Stéphane Tissot, même s'ils sont difficiles à trouver en dehors du Jura, raison de plus pour aller découvrir les richesses viticoles sur place.

Savagnin 2000

Du volume, de l'élégance et de la finesse : voilà les caractéristiques de ce vin superbe, aux notes oxydatives discrètes, de fleurs séchées. Il accompagne merveilleusement les plats exotiques et les fruits de mer. Le nez subtil provient de l'élevage, qui se fait d'abord en barrique, remplie jusqu'à la bonde avec bâtonnage (les levures sont régulièrement remuées et ainsi mises en suspension), puis durant deux ans et demi sous voile. (bs)

Arbois Vin Jaune 1997

Le Vin Jaune de Stéphane Tissot possède, lui aussi, une élégance «moderne» que l'on cherche en vain dans certains autres vins du Jura, et sans pour autant renier les traditions de la région. Ses notes florales, fraîches, son style élégant, gracieux, l'équilibre parfait entre race et volume, sa belle longueur aromatique, tout cela nous a réjoui. Ce vin se marie merveilleusement bien avec des fruits de mer. Nous l'avons apprécié tout particulièrement à ce stade de son évolution. (bs)

Arbois Traminer 2003

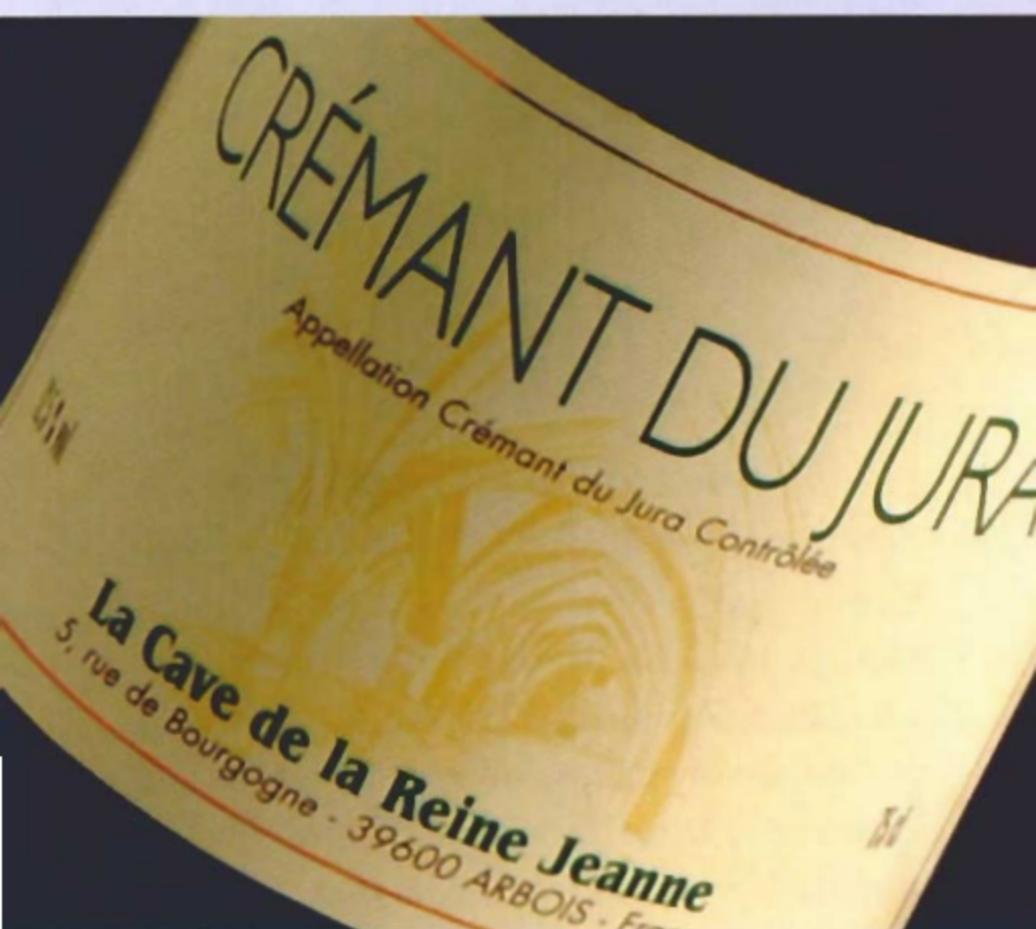
Ce vin commercialisé sous le nom de «La cave de la Reine Jeanne» est particulièrement intéressant parce qu'il invite à une comparaison avec son cousin le Heida (Païen) suisse, comparaison qui n'est pas toujours aisée avec des savagnins élevés sous voile. Un vin rafraîchissant, juteux, agréablement volumineux qui se marie très bien avec un en-cas, mais aussi avec de la volaille, des homards ou des langoustes, etc. (bs)



Vous trouverez la liste des cavistes proposant ces vins sous notre rubrique «Adresses», page 61.

LA CAVE DE LA REINE JEANNE

Il s'agit de la maison de négoce de la famille André et Mireille Tissot. Les vins sont vinifiés par leur fils Stéphane Tissot. Cette maison fondée en 1997 produit 80 000 bouteilles par an à partir de raisins achetés à l'extérieur.



Le crémant de la Reine Jeanne, épicé et fruité.

15

Crémant du Jura

Un crémant aux notes épicées et fruité en fin de bouche.

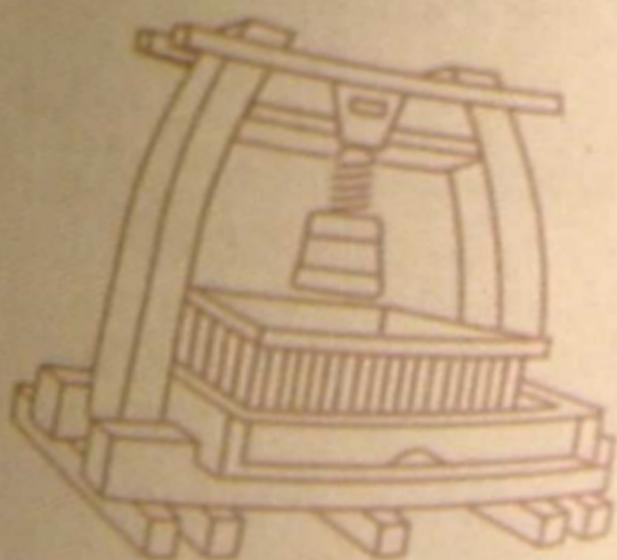
15

Arbois – Traminer 2003

Dans le Valais, ce cépage du Jura est appelé Heida. En dégustant ce vin ouillé, la parenté est évidente. Fruité, rafraîchissant, il déploie une belle rondeur – à boire avec un en-cas, de la volaille, du poisson ou des crustacés. 2005.

SAVAGNIN

2000



vinifié par
Stéphane Tissot

Le Savagnin des Tissot présente de la finesse.

ANDRÉ & MIREILLE TISSOT

Avec ses 26 hectares en culture raisonnée, ce domaine compte parmi les plus grands et les meilleurs domaines de la région. Il a été créé par André et Mireille Tissot. Depuis 1989, leur fils Stéphane est responsable de la vinification et sait allier avec talent tradition et modernité. Il vinifie également les vins de la maison de négoce familiale La Cave de la Reine Jeanne.

16

Arbois – Savagnin 2000

Ce vin réservé, aux notes oxydatives et aux arômes séduisants de fleurs séchées, est prédestiné, par son élégance et sa finesse, à être consommé à table. Il accompagnera idéalement les plats exotiques et les fruits de mer. Nous l'avons dégusté avec des gambas grillées bien croquantes. Un délice !
2005 à 2007.

Arbois – Vin Jaune 1997

Un beau vin jaune aux arômes floraux et frais, au style élégant, fin, à l'équilibre idéal entre vivacité et rondeur, et d'une belle longueur aromatique. Lui aussi accompagnera très bien les fruits de mer (comme les gambas). Nous l'apprécions tout particulièrement à ce stade, comme l'indique la date de maturité de consommation ci-dessous, même s'il est capable de tenir encore des décennies. 2005 à 2008.