walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Stéphane TISSOT - SAVAGNIN AMPHORE 2022

75 cl Blanc Jura AOC Arbois



La note by Christian Walter

94+/100

Bénédicte et Stéphane Tissot, figures majeures du vignoble jurassien
À Montigny-lès-Arsures, au cœur du vignoble d'Arbois, Bénédicte et Stéphane Tissot signent parmi les plus grands vins du Jura. Depuis 1990, Stéphane Tissot développe le domaine familial avec une ambition forte : révéler la richesse des terroirs jurassiens à travers des cuvées authentiques, précises et profondément singulières. Reconnu par la presse spécialisée, le domaine s'est imposé comme une référence incontournable des grands vins de France.

Une viticulture biologique et biodynamique
Le vignoble de 35 hectares est cultivé en biodynamie, certifiée Demeter. Le travail des sols, le respect du vivant et les fermentations spontanées favorisent une expression naturelle des raisins. Cette approche exigeante, associée à une attention minutieuse portée aux parcelles, permet de préserver la diversité des terroirs et la pureté des saveurs.. Le principe est de chercher à préserver la vie du sol, à favoriser l'équilibre naturel de la vigne et à limiter au maximum l'utilisation de produits de synthèse. Le domaine travaille avec des sols labourés, du soufre et du cuivre pour la protection de la vigne, aucun désherbant, aucun engrais chimique, des levures indigènes pour de nombreuses fermentations, des doses de soufre réduites en cave.

Des terroirs emblématiques d'Arbois
Les Bruyères, La Mailloche, En Barberon ou Curon figurent parmi les terroirs emblématiques du domaine. Chardonnay, Savagnin, Pinot Noir, Trousseau et Poulsard offrent une remarquable diversité de profils. Les blancs révèlent tension, minéralité et complexité, tandis que les rouges séduisent par leur finesse, leur fraîcheur et leur élégance. Les cuvées parcellaires traduisent avec précision l'identité des sols jurassiens.

Des vinifications artisanales et une gamme exceptionnelle
L'approche du domaine est assez expérimentale tout en restant profondément attachée à la tradition jurassienne. Stéphane Tissot cherche à utiliser différents types de contenants afin de déterminer celui qui permet le mieux d'exprimer chaque vin, fûts de 228 litres, cuves, amphores, différents types d'élevage sous voile ou ouillé. Le domaine a notamment expérimenté la vinification en amphore, donnant naissance à des cuvées comme le Trousseau Amphore. Cette cuvée a été remarquée pour son élevage en amphore et son expression très particulière du cépage.

La sélection Stéphane Tissot chez Walter-Wine.com
Chez Walter-Wine.com, la sélection des vins blancs de Stéphane Tissot met à l'honneur les grands terroirs d'Arbois à travers des cuvées remarquables : Rose Massale, Les Bruyères, Savagnin Ouillé et Savagnin Amphore. Du Chardonnay parcellaire à la pure expression du Savagnin, ces vins dévoilent une palette aromatique complexe, entre fraîcheur, tension minérale, richesse et profondeur. Les notes de Christian Walter et de la presse spécialisée soulignent leur précision et leur potentiel de garde.

La sélection des vins rouges de Stéphane Tissot révèle toute la diversité des cépages jurassiens avec Sous la Tour, En Barberon, Singulier, Amphore et En Amphore, issus respectivement de Pinot Noir, Trousseau et Poulsard. Des cuvées de terroir aux vinifications singulières, elles expriment le fruit, la finesse des tanins et l'identité des sols d'Arbois. Walter-Wine propose également le Macvin du Jura au Pinot Noir, une spécialité à part, qui complète cette sélection de grands vins jurassiens. Les références, millésimes et formats évoluent selon les disponibilités. Le domaine Benedicte & Stéphane Tissot est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Tissot Stéphane (Arbois, Jura)

Le vin

Récolte manuelle, égrappage puis mise de la vendange en amphore de 420 litres sans SO2. Macération pendant 4 mois. Après pressurage, nous effectuons un élevage court de 3 mois en fûts avec ouillage puis

une mise en bouteille sans SO2 et sans filtration. Ce vin offre une profondeur et un éclat surprenant. Les notes d'oranges confites et sa structure tannique donne un vin étonnant.

Ce savagnin très mûr, macéré comme un rouge pendant six mois en amphore, a été vinifié sans soufre et ouillé. Nez d'oranges confites et d'épices douces, bouche originale, fine et complexe, de belle longueur. (Bettane & Desseauve, millésime 2011, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Quel parcours réalisé par Stéphane et Bénédicte Tissot depuis 1990 ! La conversion à l'agriculture biologique du vignoble (près de 50 hectares…) s'est amorcée en 1999, il est aujourd'hui en culture biodynamique. Quel que soit le type de vin – classique jurassien, ré-invention ou invention – chaque cuvée (35 différentes chaque année !) est pensée avec autant de volontarisme que de talent, de sensibilité innée que de rigueur. L'intention et les saveurs vont très loin. Les blancs ouillés, "à la bourguignonne", ont été les premiers à attirer l'attention mondiale sur le domaine. Les rouges et les vins blancs élevés sous voile ont acquis une finesse et une puissance d'expression inoubliables. Ces derniers, déclinés par terroirs, démontrent la faculté qu'ont les vins jaunes à exprimer la particularité de chaque origine. Les savagnins macérés en jarres de terre cuite sont de grands vins retrouvés, qui font désormais école. Les crémants, passerillés et macvins dominent leurs catégories respectives. La monumentalité du travail accompli et la profondeur kaléidoscopique de la gamme placent incontestablement le domaine au sommet de la production régionale.

Les vins : le crémant BBF, chardonnay non dosé vieilli plus de quatre ans sur lattes, s'impose dans ce tirage (dégorgement en mars 2024) comme un des meilleurs du Jura, si ce n'est le meilleur… Beaucoup de saveur et d'extrait, de la richesse mais aussi une belle fraîcheur, une bulle accrocheuse qui doit encore s'assagir. Après des 2021 plus "à vif" que les millésimes précédents, les chardonnays 2022 renouent avec une grande plénitude. Confits, solaires, beurrés, riches mais portés par une acidité brillante, ils s'inscrivent dans la logique chaleureuse du millésime. Issu du terroir de Ménétru, voué au savagnin, Sursis offre une fraîcheur et une tension supplémentaires ; c'est un vin dense et incisif à la fois, très agile et remarquablement rémanent. En Barberon crève l'écran, avec un caractère marneux souverain, quintessentiellement jurassien, une assise et une plénitude de saveur phénoménales, même si l'élevage tend à regagner du terrain au fil de l'aération du vin. La cuvée Grand Élevage réunit après cinq années de fût deux pièces de Graviers et deux pièces de Bruyères. En résulte un vin patiné, expressif, pointu, très riche en goût. Le savagnin sous voile 2020 est un modèle de typicité, avec une chair tout en rondeur, accordée à une sapidité très harmonieuse, beaucoup de générosité et de vigueur. Côté rouges, nous avons été frappés par l'intensité du poulsard 2023, dans un millésime souvent plus en suggestion aromatique qu'en puissance. Il y a dans ce vin déjà très expressif à la fois beaucoup de fond et de sensualité, une vigueur très arboisienne, où la liberté épouse l'intensité de la saveur. Le trousseau est lui aussi puissamment typé, pulpeux, savoureux, plein de charme, avec une maturité aboutie, une constitution idéale. Plus en mâche, serré, avec de la couleur et un élevage pointu, le pinot noir 2022 doit en revanche encore se délier pour procurer autant de plaisir que ces deux 2023. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 95/100
- **Cépage :** 100% savagnin (raisins macérés 5 mois, comme un rouge, en amphores et sans ajout de soufre)
- **Terroir :** Terroir argileux du Trias
- **Vignoble :** 7000 pieds/ha. Âge des vignes 20 ans.

- **Viticulture :** Bio depuis 1999 et biodynamie depuis 2004, contrôlé par Ecocert et Biodyvin. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques ni produits de synthèse.
- **Vinification :** Vendages manuelles, égrappage, pressurage pneumatique, léger débourbage, fermentation spontanée en cuve, élevage en fût de 228 litres sur lies pendant 32 mois non ouillé sous le voile de levure.
- **Elevage :** Mise en bouteille sans SO2 et sans filtration.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse