Stéphane TISSOT - SAVAGNIN OUILLÉ 2020 magnum

150 cl magnum Blanc Jura AOC Arbois

La note by Christian Walter
94-95/100

Le domaine André et Mireille TISSOT est au firmament de l'appellation des grands vins du Jura. Le domaine est dirigé depuis 1990 par Bénédicte et Stéphane Tissot. La totalité du domaine est en culture biodynamique, certifiée Ecocert et contrôle Demeter. Peut importe le vin (la gamme est large), toutes les cuvées sont d'une grande finesse et d'une grande intégrité des saveurs et du fruit, expriment le caractère du lieu, et sont vinifiés le plus naturellement possible. 35 cuvées produites chaque année, avec autant d'expressions variées, profondes et chatoyantes.

"Quel parcours réalisé par Stéphane Tissot depuis 1990 ! La conversion en bio du vignoble s'est amorcée en 1999, il est aujourd'hui en culture biodynamique. Quel que soit le type de vin, tout est géré avec talent et sensibilité, les saveurs sont d'une intégrité parfaite. Les macvins sont les plus beaux de la région. La rusticité souvent apportée par les marcs est ici merveilleusement fondue ! Les rouges et les vins oxydatifs ont acquis une finesse et une liberté de ton inoubliables. La rigueur du travail accompli et la profondeur kaléidoscopique de la gamme placent incontestablement le domaine au sommet de la production régionale." (RVF)

Le domaine de 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). La viticulture est en biodynamie, avec certification Ecocert et contrôle Demeter. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques ni produits de synthèse. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Tissot Stéphane (Arbois, Jura)

Un vin fait avec amour et passion ne peut que créer une émotion... On retrouve dans un vin les personnalités et les caractères de ceux qui l'on fait car chaque geste, chaque opération, chaque décision à son importance. Le vivant est tellement bien fait que si l'on parle de vin naturel, il n'existe pas 2 vins identiques à travers la planète, contrairement aux vins industriels qui se ressemblent tous. L'industrialisation du vin, c'est la fin de toutes ces identités, ces nuances, ces caractères qui font la magie

d'une bouteille.

Le travail au domaine, c'est un peu le résumé de tout cela. Des terroirs exceptionnels, comme les Bruyères, La Mailloche, En Barberon, Curon. Une recherche toujours plus poussée de l'expression de ceux-ci : nos 35 ha de vignes sont cultivés aujourd'hui en Biodynamie (certification Demeter) 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.

Cette recherche de diversité aromatique nous a conduit à produire 28 cuvées différentes, souvent terroir par terroir, avec beaucoup d'innovations en tenant compte du potentiel extraordinaire du vignoble jurassien. "Notre méthode de travail nous demande ainsi qu'à toute notre équipe beaucoup d'efforts. Nous sommes 15 à travailler toute l'année aidés par quelques étudiants en été, et en septembre...50 vendangeurs. Enfin, les projets ne manquent pas entre les créations de nouvelles cuvées ou la replantation de vignes comme le Clos de la Tour de Curon, sans oublier l'envie d'aller toujours plus loin dans cette qualité qui nous tient tant à cœur."

Le vin

Vin très fruité avec des arômes d'agrumes et d'épices. Bouche onctueuse et complexe toujours sur le fruit avec une belle minéralité. C'est l'expression du savagnin sur nos terroirs sans l'oxydation.

Le Savagnin ouillé 2022 d'Arbois, dont j'avais dégusté certains composants l'année précédente, contient principalement du vin issu de sols argileux du Trias, vinifié, vieilli et mis en bouteille sans ajout de soufre. Il est mûr sans excès, assez frais et équilibré pour l'année, avec un taux d'alcool de 13,5 % et une couleur jaune presque fluorescente. Il est ouvert et expressif et révèle des notes variétales, mêlant des arômes d'agrumes, de fruits jaunes et quelques notes herbacées, avec une pointe de poivre blanc. (Guide Parker, millésime 2022, noté 94/100)

The bottled ouillé 2022 Savagnin from Arbois, of which I had tasted some components the previous year, contains wine mostly from Trias clay soils, vinified, aged and bottled without added sulfur. It's ripe without excess, quite fresh and balanced for the year, coming in at 13.5% alcohol and displaying a yellow, almost fluorescent color. It's open and expressive and reveals varietal notes, mixing citrus, yellow fruit and some herbal notes and a hint of white pepper. (Guide Parker, millésime 2022, noté 94/100)

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 guide Parker :** 94/100
- **Cépage :** 100% savagnin (savagnin ouillé, cousin de gewurztraminer, c'est le traminer blanc non aromatique)
- **Terroir :** 80% issu de terroirs argileux du Trias lieudit " En Spois ". 20% issus d'éboulis calcaire recouvrant les marnes du lias.
- **Vignoble :** 7000 pieds/ha, vignes plantées en 1973 - 1982 - 1996- 1997 -2000
- **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 :** Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, léger débourbage, fermentation spontanée et élevage en fûts pendant 24 mois avec ouillage, mis en bouteille avec légère filtration et léger sulfitage.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Apéritifs, entrées, poissons, plats asiatiques, comté jeune, fromages fondus.
- **Coup de coeur :** Oui