

Famille Tissot : passion du vin et du Jura



La cave familiale offre une gamme agréable et riche de typicités.

Depuis que Stéphane, le fils, est allé parfaire ses connaissances en œnologie au Chili, Afrique du Sud, Australie ou Etats-Unis, André, le père, se plaît à voyager pour son agrément, sur les sites déjà « repérés ». Par exemple, dernièrement, il est allé à la découverte des volcans chiliens.

En dehors de cette anecdote « touristique », les deux hommes ont la même passion du vin et de leur terroir : le Jura. Mireille et André, ainsi que Bénédicte et Stéphane (pour la nouvelle génération) sont implantés à Montigny-les-Arsures, à 2 kilomètres au nord d'Arbois, et cultivent 30 ha.

Pur Savagnin

Pour les cuvées « Les Bruyères » et « La Mailloche », ils se sont employés à vinifier en

fonction de parcelles de chardonnay, qui au final donnent deux univers différents.

Quant à la cuvée Sélection, il s'agit d'un assemblage à la mise en bouteille de chardonnay et de savagnin (30 %). C'est un vin plus typé qui est mis en bouteille après deux années de vieillissement en fûts de chêne. A noter que vous pouvez le conserver jusqu'à 20 ans.

Dans leurs caves, la famille Tissot vous proposera ensuite de découvrir la cuvée pur savagnin. Une montée en puissance avec de superbes arômes de noix et noisettes. Parfait à l'apéritif avec un bon morceau de vrai Comté.

Puis place au Vin Jaune, millésime 1995. Long en bouche, il se révèle puissant et léger à la fois, avec ses notes de miel.

Arrivé à ce stade de la dégustation, André Tissot

confie : « quand un vin me plaît, je respire le verre vide ! »

Poulsard et Trousseau

Mais en passant par le Jura, il ne faudrait pas avoir tendance à oublier les vins rouges. Idéal sur de la charcuterie ou des viandes blanches, le Poulsard « vieilles vignes » (entre 50 et 70 ans d'âge) présente une robe claire, presque orangée. Très aromatique et d'une grande finesse, il se déguste légèrement frais.

Pour des viandes rouges ou du gibier, le choix se portera sur un Trousseau. Ce vin développe au nez des arômes de giottes et d'épices.

Au final, une gamme agréable et riche de typicités à découvrir !

Mireille et André Tissot. 39600 Montigny-les-Arsures. Tél. 03.84.66.08.27.

Alexandre Verguet
de Progues 2003