



PALMARÈS

TOP PRODUCTEURS PRIX-PLAISIR

5

STÉPHANE TISSOT, JURA, LA LOCOMOTIVE FRANC-COMTOISE

Stéphane Tissot est un agitateur de terroirs, sans conteste la locomotive du vignoble jurassien. Ardent défenseur de la région, il a su en révéler toute la richesse à travers de grands vins en sélections parcellaires. Plantations en échelas à haute densité, sélection massale, élevages en amphore, macérations prolongées, vins sans soufre sont autant de cordes que Stéphane Tissot ajoute à son arc. Une cinquantaine d'hectares de vignoble, conduits en biodynamie, forment l'un des domaines les plus passionnants de la région.

Stéphane Tissot, Jura, the driving force of the Franc-Comtoise region

Stéphane Tissot is an agitator of terroirs, without a doubt the driving force of the Jurassien vineyard. An ardent defender of the region, he knew how to reveal all of its richness through great wines from parcel selections. High density planting with vines on tutors, massal selections, ageing in amphoras, long macerations, wines without sulfur, are some of the strings which he adds to his bow. Fifty-some hectares of vineyards cultivated bio-dynamically form one of the most passionate domaines of the region.

Jura : DOMAINE STEPHANE TISSOT

fin 2019

DOMAINE ANDRÉ ET MIREILLE TISSOT - STÉPHANE TISSOT



Pétillant comme ses crémants, énergique comme ses blancs, avenant comme ses rouges et généreux comme ses vins jaunes, Stéphane Tissot est sans conteste la locomotive du vignoble jurassien. Reprenant les commandes du domaine familial en 1993, avec son épouse Bénédicte, il a su révéler toute la richesse des terroirs du Jura à travers de grands vins en sélections parcellaires. La variété de la gamme n'a d'égale que la qualité et la pureté des vins, ainsi que le travail d'orfèvre et d'expérimentateur inlassable du vigneron. Plantations en échelas à haute densité, sélection massale, élevages en amphore, macérations prolongées, vins sans soufre sont autant de cordes que Stéphane Tissot ajoute à son arc. Une cinquantaine d'hectares de vignoble, conduits en biodynamie, forment l'un des domaines les plus passionnants de la région.

Sparkling like his crémants, energetic like his white wines, personable like his reds and generous like his vin jaunes, Stéphane Tissot is without a doubt the driving force of the Jurassien vineyard. Taking over the family domaine in 1993, with his wife Benedicte, he knew how to reveal all of its richness through great wines from parcel selections. The variety of the line-up is equalled only by the quality and purity of the wines, as well as the craftsmanship and the ceaseless experimentation of the vigneron. High density planting with vines on tutors, massal selections, ageing in amphoras, long macerations, wines without sulfur, are some of the strings which he adds to his bow. Fifty some hectares of vineyards cultivated bio-dynamically form on of the most passionate domaines of the region.

■ Arbois chardonnay Clos de La Tour de Curon 2016	Sec 2019>27 73,50 €	17
■ Arbois chardonnay La Mailloche 2016	Sec 2019>27 30 €	16
■ Arbois chardonnay Les Bruyères 2016	Sec 2019>27 26,80 €	16,5
■ Arbois chardonnay Les Gravières 2016	Sec 2019>25 26,80 €	16
■ Arbois chardonnay Patchwork 2017	Sec 2019>21 15,60 €	15
■ Arbois En Spois Vin Jaune 2011	Sec 2019>29 53,60 €	17,5
■ Arbois La Mailloche Vin Jaune 2011	Sec 2019>29 63 €	17
■ Arbois La Vasée Vin Jaune 2011	Sec 2019>29 56,70 €	17
■ Arbois Les Bruyères Vin Jaune 2011	Sec 2019>29 60,90 €	17
■ Arbois pinot noir En Barberon 2017	Sec 2019>27 31,10 €	17
■ Arbois pinot noir Sous la Tour 2017	Sec 2020>27 28,70 €	15,5
■ Arbois poulard En Amphore 2017	Sec 2019>25 25 €	14,5
■ Arbois traminer 2016	Sec 2020>28 28,10 €	15,5
■ Arbois trousseau En Amphore 2017	Sec 2019>26 33,50 €	15,5

■ Arbois trousseau Singulier 2017	Sec 2019>25 21,90 €	16
■ Arbois W Vin Jaune 2011	Sec 2019>29 56,70 €	17
■ Château-Chalon Vin Jaune 2011	Sec 2019>29 64,10 €	18
■ Côtes du Jura chardonnay En Sursis 2017	Sec 2019>22 28 €	15,5
■ Crémant du Jura Eff. 2016	Brut 2019>20 14,50 €	15
■ Crémant du Jura BBF extra-brut Eff. NM	Extra-brut 2019>22 21,20 €	16
■ Crémant du Jura Blanc de Noirs Eff. 2017	Non dosé 2019>24 NC	16
■ Macvin du Jura pinot noir NM	Moelleux 2019>29 30,50 €	17
■ MPF Spirale 2015	Liquoreux 2019>27 38,90 €	16,5

Quartier Bernard - B.P. 77, 39600 Montigny-Les-Arsures • Tél. 03 84 66 08 27 • contact@stephanetissot.com • www.stephane-tissot.com • Visite : Ouvert tous les jours de 9h à 12h15 et de 14h15 à 19h. Le dimanche de 9h à 13h et de 15h à 19h pour le caveau situé à Arbois, et pour le caveau de Montigny sur rendez vous