



Domaine André et Mireille Tissot  
*Bénédicte et Stéphane Tissot*

## **Crémant du Jura Blanc de Noirs**



**Caractéristiques du millésime:** 50% millésime 2020 – 50% millésime 2021

**Terroir:** 60% Argile -40% Calcaire

**Orientation:** Sud et Ouest

**Âge moyen du vignoble:** 45 ans

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** 100% Pinot Noir

**Mode de culture:** Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004.

Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.

**Récolte et vinification:** Récolte en caisses, pressurage pneumatique, fermentation en fûts.

**Prise de mousse:** La prise de mousse est réalisée avec des jus de raisins congelés. Une partie pour réaliser le pied de cuve (levain) et une seconde partie pour l'apport de sucre. 100% levures et sucre de notre domaine.

**Élevage:** 100% en fût, puis élevage sur lies en bouteilles pendant 30 mois, dégorgement sans dosage ni SO<sup>2</sup>.

**Caractéristique du vin:** Bulles très fines, belle finesse et beaucoup de fraîcheur avec un fruité très expressif et de jolis amers en fin de bouche...

**Temps de garde:** 4 ans et +

**Ajout de SO<sub>2</sub>:** Sans soufre ajouté

**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée :** vendu



Domaine André et Mireille Tissot  
*Bénédicte et Stéphane Tissot*

## **Arbois Chardonnay Rose Massale 2023**



**Caractéristiques du millésime:** Millésime généreux et chaud.

**Terroir:** Assemblage de 60% terroirs argileux – 40% terroir calcaire (éboulis du Bajocien)

**Orientation:** Dominante Ouest

**Surface du vignoble:** 0,85 Ha

**Âge moyen des vignes:** 8 ans en moyenne

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** 100% Chardonnay Rose - variété ancienne de chardonnay, entièrement rose. Planté en sélection Massale à partir de 2010 - 1er millésime en 2015

**Mode de culture:** Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004.

Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.

**Récolte et vinification:** Vendanges manuelles, pressurage pneumatique en vendanges entières, fermentation spontanée en fûts.

**Élevage:** Élevage en fût de 228 litres à 10% neuf pendant 12 mois, légère filtration avant mise en bouteille.

**Caractéristique du vin:** Vin plus opulent et plus large qu'un chardonnay classique, très aromatique et plus puissant avec une belle fraîcheur...

**Temps de garde:** 15 ans

**Ajout de SO2:** Ajout de SO2 avant la fermentation alcoolique et avant mise en bouteille.

**Total SO2:** SO2 total : 45 mg/L

**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée :** vendu



Domaine André et Mireille Tissot  
*Bénédicte et Stéphane Tissot*

## **Côtes du Jura Chardonnay Barberon 2022**



**Caractéristiques du millésime:** Millésime généreux et très chaud

**Terroir:** Fine couche de Calcaires en surface (Bajocien) et Marnes du Lias en sous-sol.

**Orientation:** Est et Ouest

**Surface du vignoble:** 2 ha.

**Âge moyen des vignes:** 7 ans

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** Chardonnay

**Mode de culture:** Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.

**Récolte et vinification:** Vendanges manuelles, pressurage pneumatique en vendanges entières, fermentation spontanée en fûts sans soufre.

**Élevage:** Élevage en fût de 228 litres à 12% neuf pendant 24 mois sans soufre, mise en bouteille sans filtration.

**Caractéristique du vin:** Nez épicié, fumé (typique des sols argileux) avec beaucoup de fruit. Bouche onctueuse, épicée et longue avec une belle amertume citronnée.

**Temps de garde:** 20 ans

**Ajout de SO<sub>2</sub>:** Sans soufre ajouté

**Total SO<sub>2</sub>:** SO<sub>2</sub> total ≤ 20 mg/L

**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée :** 105,10 \$/btl, vendu en caisse de 6 bouteilles. Sous allocation. Prix sujet à changement sans préavis.



## Domaine André et Mireille Tissot *Bénédicte et Stéphane Tissot*

### **Arbois DD 2023**



**Caractéristiques du millésime:** Millésime généreux et chaud.

**Terroir:** 80% calcaire du Bajocien, 20% Argile du Trias

**Surface du Vignable:** 4 ha

**Âge moyen du vignoble:** 45 ans

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** 40% Trousseau – 25% Poulsard – 35% Pinot Noir

**Mode de culture:** Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004.

Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été.

Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.

**Récolte et vinification:** 3 semaines de macération carbonique sur le pinot en vendanges entières en cuves bois tronconiques. Poulsard et Trousseau, égrappés à la main et macérés 3 mois en vieux foudres.

**Élevage:** Elevage en foudre et ½ muits pendant 3 mois.

**Caractéristique du vin:** Nez complexe, mur et très fruité.

Beaucoup de fruits, d'épices et en bouche une belle matière avec des tannins onctueux et larges.

**Temps de garde:** 10 ans

**Ajout de SO<sub>2</sub>:** Faible à la mise

**Total SO<sub>2</sub>:** SO<sub>2</sub> total 20 mg/l

**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée :** 60,10 \$/btl, vendu en caisse de 6 bouteilles. Sous allocation. Prix sujet à changement sans préavis.



Domaine André et Mireille Tissot  
*Bénédicte et Stéphane Tissot*

## **Arbois Poulsard Vieilles Vignes 2023**



**Caractéristiques du millésime:** Millésime généreux et chaud.

**Terroir:** Argiles du Lias

**Orientation:** Nord et Nord-Ouest

**Âge moyen des vignes:** 60 ans

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** 100% Poulsard

**Mode de culture:** Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004.

Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.

**Récolte et vinification:** Vendanges manuelles, égrappage manuel, macération de 3 mois en foudre. Léger sulfitage au décuvage.

Elevage en foudre pendant 6 mois puis mise en bouteille

**Élevage:** Élevage en foudre pendant 6 mois puis mise en bouteille.

**Caractéristique du vin:** Vin très nature et très pur malgré un léger apport de SO<sub>2</sub>. Typique poulsard : fruits rouges, épices, notes fumées... Bouche vive et onctueuse avec des tanins encore présents mais très fins.

**Temps de garde:** 7 ans

**Ajout de SO<sub>2</sub>:** Léger sulfitage

**Total SO<sub>2</sub>:** SO<sub>2</sub> total 23 mg/l

**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée :** 71,35 \$/btl, vendu en caisse de 6 bouteilles. Sous allocation. Prix sujet à changement sans préavis.



Domaine André et Mireille Tissot  
*Bénédicte et Stéphane Tissot*

## **Arbois Trousseau Carbo 2023**



**Caractéristiques du millésime:** Millésime généreux et chaud.

**Terroir:** Calcaires du Bajocien recouvrant le plus souvent des argiles du lias. Lieu-dit en Muzard et Curon.

**Âge moyen des vignes:** 50 ans

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** 100% Trousseau

**Mode de culture:** Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004.

Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.

**Récolte et vinification:** Vendanges manuelles en caisse. Tri manuel, macération carbonique en grappes entières de 4 semaines en cuve tronconique en bois, sans soufre.

**Élevage:** 9 mois en fûts de 600 litres.

**Caractéristique du vin:** Fruit très expressif avec une belle matière en bouche et une structure élégante.

**Temps de garde:** 15 ans

**Ajout de SO<sub>2</sub>:** 20 mg à la mise

**Total SO<sub>2</sub>:** SO<sub>2</sub> total: 20 mg/L

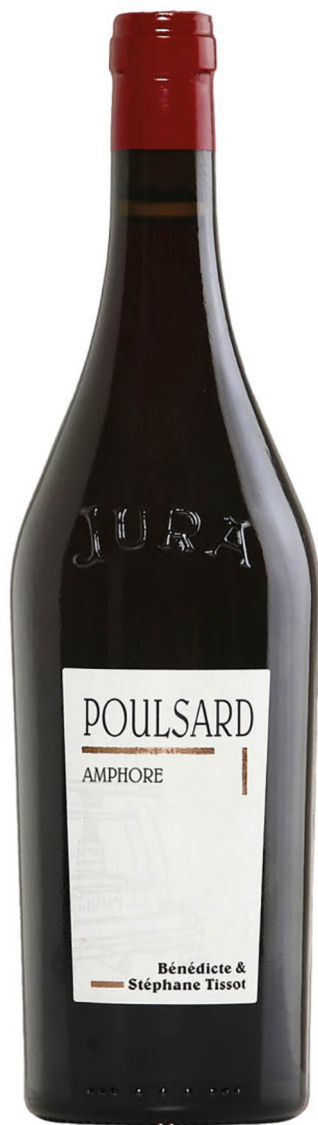
**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée :** 75,50 \$/btl, vendu en caisse de 6 bouteilles. Sous allocation. Prix sujet à changement sans préavis.



Domaine André et Mireille Tissot  
*Bénédicte et Stéphane Tissot*

## **Arbois Poulsard Amphore 2023**



**Caractéristiques du millésime:** Millésime généreux et chaud.

**Terroir:** Argiles du Lias. Lieu-dit Bruyères

**Orientation:** Nord et Nord-Ouest

**Âge moyen des vignes:** 60 ans

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** 100% Poulsard

**Mode de culture:** Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004.

Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.

**Récolte et vinification:** Récolte manuelle, tri et égrappage manuel puis macération en amphore de 420 litres pendant 3 mois.

**Élevage:** Après pressurage, nous effectuons un élevage court de 6 mois en foudre avec ouillage puis une mise en bouteille sans filtration

**Caractéristique du vin:** Ce vin offre une profondeur et un éclat surprenant. Vin d'une belle finesse avec un fruité éclatant. L'élevage en Amphore arrondi étonnamment les tanins.

**Temps de garde:** 10 ans

**Ajout de SO<sub>2</sub>:** Léger sulfitage

**Total SO<sub>2</sub>:** SO<sub>2</sub> total 22 mg/l

**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée :** 89,60 \$/btl, vendu en caisse de 6 bouteilles. Sous allocation. Prix sujet à changement sans préavis.



Domaine André et Mireille Tissot  
*Bénédicte et Stéphane Tissot*

## **Arbois Trousseau Amphore 2022**



**Caractéristiques du millésime:** Millésime généreux, très chaud et précoce.

**Terroir:** Calcaires du Bajocien

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** 100% Trousseau

**Mode de culture:** Vigne conduite en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004.

Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.

**Récolte et vinification:** Récolte manuelle, tri et égrappage manuel puis macération en amphore de 420 litres sans SO2 pendant 3 mois.

**Élevage:** Après pressurage, nous effectuons un élevage de 8 mois en Amphore avec ouillage puis une mise en bouteille sans SO2 et sans filtration.

**Caractéristique du vin:** Ce vin offre une profondeur et un éclat surprenant. Vin concentré, structuré avec un fruité éclatant. L'élevage en Amphore arrondi étonnamment les tanins.

**Temps de garde:** 15 ans

**Ajout de SO2:** Sans soufre ajouté

**Total SO2:** SO2 total <20 mg/L

**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée :** 112,50 \$/btl, vendu en caisse de 6 bouteilles. Sous allocation. Prix sujet à changement sans préavis.





Domaine André et Mireille Tissot  
*Bénédicte et Stéphane Tissot*

**Arbois Vin Jaune**  
**La Mailloche 2017**



**Caractéristiques du millésime:** Millésime frais avec une épisode de gel important en avril, très faibles rendements réalisés

**Terroir:** Marnes bleues du Lias très dégradées avec un taux d'argile très élevé. Qui donne un sol très boueux en hiver et très très dur en été d'où l'origine du nom de cette parcelle : « la Mailloche »

**Orientation:** Est

**Surface du vignoble:** 0,33 ha

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** 100% Savagnin

**Mode de culture:** Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004.

Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost

**Récolte et vinification:** Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermentation spontanée en cuves.

**Élevage:** 6 ans en futs sans ouillage, sous voile de levures.

Vieillessement 60% caves plus chaudes et plus sèches et 40% en caves plus fraîches et plus humides.

**Caractéristique du vin:** Ce terroir Argileux du Lias donne un vin jaune avec un style plus austère et une bouche plus ample avec une amertume noble typique de la Mailloche. Toujours typé par la noix et les épices.

**Temps de garde:** 50 ans et +

**Ajout de SO<sub>2</sub>:** Léger sulfitage en cours de vinification et pas d'ajout par la suite.

**Total SO<sub>2</sub>:** SO<sub>2</sub> Total : 20 mg

**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée:** vendu



Domaine André et Mireille Tissot  
*Bénédicte et Stéphane Tissot*

## **Arbois Vin Jaune W 2008-2009**

**1 fût de 2008 et 1 fût de 2009 assemblés**



**Terroir:** Terroirs argileux du Trias. Lieu-dit Spois et Vasée

**Orientation:** Est et nord-ouest

**Densité de plantation:** 7 000 pieds / hectare

**Cépage:** 100% Savagnin

**Mode de culture:** Vignes conduites en bio, certification Ecocert.

1ère année de reconversion en biodynamie. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques ni produits de synthèse. Nous utilisons pour traiter la vigne du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Ces vignes sont labourées en totalité.

**Récolte et vinification et élevage:** Vendanges manuelles, égrappage, pressurage pneumatique, fermentation spontanée en cuve, élevage en fût de 228 litres sans ouillage (remplissage) pendant 8 ans pour le 2009 et 9 ans pour le 2008. Mise en bouteille en 2017.

**L'originalité de ce vin jaune, repose sur l'histoire des fûts utilisés, car les deux fûts ont contenus auparavant du whisky chez Michel Couvreur.**

Légère filtration avant mis en bouteilles. Pour tous nos vins oxydatifs nous utilisons très peu de soufre (1 à 3 grs/hl) avant fermentation. Après élevage oxydatif le soufre n'est pas nécessaire car il est inefficace (combinaison du SO<sub>2</sub> aux aldéhydes) et donc pas de SO<sub>2</sub> à la mise en bouteilles.

**Caractéristique du vin:** Vin puissant et complexe.

Au nez les épices, le curry, la noix et un côté tourbé whisky très délicat. En bouche ce vin est d'une onctuosité presque atypique et d'une longueur remarquable.

**Temps de garde:** 50 ans et +

**Ajout de SO<sub>2</sub>:** Léger sulfitage en cours de vinification et pas d'ajout par la suite.

**Total SO<sub>2</sub>:** SO<sub>2</sub> Total : ≤ 20 mg

**Certifications:** Bio et Biodynamie, contrôlée par Ecocert et Biodyvin

**Importation privée:** vendu