

## Tissot, DD, '22



De afstand tussen hartje Le Montrachet in Bourgogne en de geboortestee van Louis Pasteur in Arbois in wijnstreek Jura is hemelsbreed maar 75 kilometer. Ertussen ligt de voor beide wijngebieden belangrijke ontstaansoorzaak: de vlakte van Bresse, een enorme slenk (=een gedaald stuk aardkorst tussen twee verticale breukvlakken). In die brede vallei vind je nergens wijn van enige betekenis. Pas aan de oostelijke rand, waar het terrein terrasgewijs langzaam begint te stijgen, liggen de vijf AOP's die samen de zeven wijntypes van de Jura produceren. Omvangrijk zijn ze niet, want met een grootte van plusminus 1700 hectare passen ze ruim drie keer in een AOP als Saint-Emilion. Bénédict et Stéphane Tissot, Montigny-Les-Arsures, Arbois 86 inwoners telt Montigny-les-Arsures. 1 ervan is Stéphane Tissot, de locomotief van de Jura! Het levenswerk van Stéphane is er één van passie, emotie en geloof, geloof in zijn terroir, geloof in de expressiekracht van Chardonnay en geloof in de bio-dynamie. Chardonnay was in de Jura heer en meester voor ze in Bourgogne populair werd en Stéphane bewijst dit met briljant en zeer precies wijnmaken. Zijn gamma is een opeenstapeling van cuvées die soms zelfs de grenzen van je smaakvermogen aftasten. De industrialisatie van wijn is het einde van al zijn identiteiten, van zijn nuances, en van alle karakteristieken die de magie van een fles kenmerken! De wijnen van Stéphane worden worldwide opgekocht en het werk van de wijnmaker wordt alom geprezen. Haal dit gamma in huis voor het onbetaalbaar wordt... Believe me once you go Jura you don't go back DD? Tissot's cuvée D.D. is een ode aan de oude manier van rode wijn maken in de Jura: drie druivensoorten worden bij elkaar in oude (honderd jaar oude) foeders gedaan, krijgen een lange maceratie (drie maanden!) en geen interventie. De wijn wordt dan overgestoken en na een paar maanden, zonder filtering of sulfiet, gebotteld. Dit is wilde, ongetemde natuurwijn - zoals het hoort, zonder oxidatieve toontjes of 'dode muizen' - ten top. Want Tissot maakt maar enkele wijnen geheel 'natuurlijk' -alleen als het echt kan.

## KARAKTER

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

Land	Frankrijk
Regio	Jura
Smaak	1: fris - mineraal
Appelatie	Arbois AOP
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	8°C
Druiven	40% trousseau, 30% poulsard, 30% pinot noir

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Complexe, rijpe en zeer fruitige neus. De zwavelvrije vinificatie is gemarkeerd maar blijft zeer nauwkeurig. Veel fruit, kruiden en een fijne textuur in de mond met romige en brede tannines.

## VINIFICATIE

---

geen filtratie - geen sulfiet toegevoegd, lange maceratie van 3 maanden met daarna een paar maanden op oude foudres.

## OVER DE WIJNGAARD

---

manuele oogst

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

wit vlees, rood vlees en/of vleeswaren, vis of op elk moment van de dag