

CORB – dégustation du 18/02/2004

Vin du Jura – Arbois (Christelle) : 4 blancs, 1 rouge

Cépages en blanc : chardonnay, savagnin

Cépages en rouge : poulsard ou ploussard, trousseau, pinot noir

Spécialités : vin jaune (100% savagnin) élevé plus de 6 ans ouillé "sous voile"

Classement par ordre d'appréciation du groupe

#1. Blanc Arbois 1999 (**savagnin** 100%) 13,5% élevé par Stéphane Tissot, André et Mireille Tissot [Bacchus, Brest : 12.2€]

Élevage "naturel", terrain argileux, élevé comme un vin jaune mais seulement 3,5 ans

Commentaires : puissant, typé, noix prononcé au nez et en bouche, typique de vin jaune

#2. Blanc Arbois 1997 (**savagnin** 100%) 12,5%, Jacques Tissot [Jestin, ZA Kergaradec, Brest: 18.15€]

Commentaires : plus complexe, odeur souffrée un peu désagréable au début, expression très différente du savagnin

\* Le guide des sommeliers Fleurus 2002 décerne un 18/20 à la cuvée 1995 (maturité 2001).

#3. Blanc Arbois – Les Bruyères 2001 (100% **chardonnay**) 13% élevé par Stéphane Tissot, André et Mireille Tissot [Bacchus, Brest : 20€]

Commentaires : assez puissant et long, épicé, notes de pamplemousse, typique, complexe.

\* Le guide des sommeliers Fleurus 2002 décerne un 18/20 à la cuvée 1999 (maturité 2008).

#4. Blanc Arbois 2001 (80% chardonnay, 20% savagnin) 12,5%, André et Mireille Tissot [Bacchus, Brest : 18.5€]

#5. Rouge Arbois **Poulsard** (100%) 2000 12,5%, André et Mireille Tissot [Bacchus, Brest : 10,5%]

Commentaires : bof...

Adresses :

André et Mireille Tissot, 39600 Montigny-lès-arsures Tél. : 03 84 66 08 27

Domaine Jacques Tissot, 39 rue de Courcelles, 39600 Arbois Tél. : 03 84 66 14 27