

Wijn	Jacques Tissot Arbois rouge tradition
Producent	Philippe en Nathalie Tissot
Website	www.domaine-jacques-tissot.fr
Herkomst	Arbois, Jura, Frankrijk
Classificatie	AOP Arbois
Biologisch	Nee, er wordt hier gewerkt volgens de methode 'culture raisonnée' (al sinds 1969) waarbij zo min mogelijk gebruikt gemaakt wordt van gewasbeschermingsmiddelen. Wel zijn ze bezig om HVE gecertificeerd te worden.
Bodem	Mix van verschillende terroirs uit La Mailloche, Les Bruyères en Sauvagny met voornamelijk mergel, klei en stenen, zuidelijk gelegen.
Druivenras	Poulsard 40% en 60% trousseau
Vinificatie	Deels handmatig en deel machinaal geogst, 100% ontsteelt en met de hand gesorteerd. De vergisting duurt 10 dagen in rvs-tanks. Dan volgt rijping in grote vaten gedurende 24 maanden.
Serveertemperatuur	13 °C
Smaakomschrijving	Robijnrode kleur met steenrode flectie. In de geur rood fruit (vooral bramen), pruimen, kruidige balsamico en licht animaal. De smaak is soepel maar toch vol en evenwichtig. De smaak van kersen overheerst met een kruidige finale en pepertje in de afdrank.
Bewaarpotentieel	Tussen 6 en 10 jaar.
Kenmerken	Categorie: Volle, stoere, avontuurlijke rode wijn. <u><i>Zes decennia avontuur, vasthoudendheid en liefde voor het land!</i></u>
Wijn-spijs suggestie	Gegrilde rood vlees, maar ook rosbeef (aan een stuk) uit de oven met ratatouille en quinoa, halfharde kazen.
Informatie producent	Jacques Tissot startte zijn bedrijf in 1961 met een hoekje wijngaard dat hij erfde van zijn vader. Hij bouwde het bedrijf uit met liefde, aandacht en respect voor de regio. Ondertussen hebben zijn kinderen Phillippe en Nathalie het roer in handen en bestaat het bedrijf uit dertig hectare wijngaarden in de AOP Arbois. In 1969 maakte Jacques zijn eerste Vin Jaune, het werd een mythische jaargang en behoort nu tot een van de beste uit de regio. De vinificatie is resoluut traditioneel met lagering in eiken vaten van 12 tot 30 maanden. Daarnaast wordt er ook gewerkt met voor het gebied 'moderne' stijl van rvs-tanks die temperatuur gecontroleerd zijn. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 36 jaar, wat betekend dat een deel van de wijngaarden recht heeft op de titel vieille vigne. De afgelopen zestig jaar heeft de familie zich in de kijker gewerkt en hebben een imago opgebouwd als een dynamisch bedrijf met respect voor traditie die de moderne invloeden niet schuwt. In het jubileum jaar 2022 zijn er twee 'collector' cuvées ontwikkeld: Arbois rouge trousseau 2019 met de naam cuvée des 60 ans. En een Macvin du Jura rouge; cuvée special 60 ans. Hiervan wordt per fles een euro gedoneerd aan een organisatie die de solidariteit met landen in oorlog ondersteund, zoals Oekraïne.

