

FICHE TECHNIQUE : VIN DE PAILLE

2014

Domaine Jacques Tissot

"L'essence du temps et du soleil : une liqueur complexe et équilibrée, fruit d'un savoir-faire ancestral."

Identité du Vin

- **Appellation** : Arbois AOC
- **Vigneron** : Philippe Tissot (Domaine Jacques Tissot)
- **Région** : Jura (Arbois)
- **Cépages** : Assemblage traditionnel (Poulsard, Savagnin, Chardonnay)
- **Millésime** : 2014
- **Format** : Bouteille de **37,5 cl** (format traditionnel pour ce vin)

Profil Organoleptique (Millésime 2014)

- **Robe** : Ambrée profonde, cuivrée, avec des reflets acajou. Une viscosité marquée (grosses larmes sur le verre).
- **Nez** : Une explosion de complexité. Notes de fruits confits (abricot, datte, figue), de miel de sapin, de caramel au beurre salé et d'écorce d'orange. Des touches de noix et d'épices douces apparaissent à l'aération.
- **Bouche** : L'attaque est riche, veloutée et onctueuse. Le sucre est omniprésent mais magnifiquement équilibré par l'acidité naturelle des terroirs jurassiens, évitant toute lourdeur. La finale est interminable sur des notes de pâte de coing et de pruneau.

Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **10°C et 12°C**.
- **Potentiel de garde** : Presque éternel. Déjà délicieux, il peut se conserver **20 à 40 ans** sans problème.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Gastronomie** : Foie gras de canard mi-cuit ou poêlé.
 - **Fromages** : Bleu de Gex, Roquefort ou un vieux Comté (36 mois).

- **Desserts :** Tarte aux noix, fondant au chocolat noir corsé, dessert à base de figues ou de dattes.

Le Mot du Sommelier

Le 2014 de Jacques Tissot est à son apogée en termes d'équilibre. Ce vin est une véritable "friandise" qui raconte l'histoire du Jura. Attention, c'est un vin de méditation : il se suffit souvent à lui-même en fin de repas pour prolonger le plaisir de la discussion.