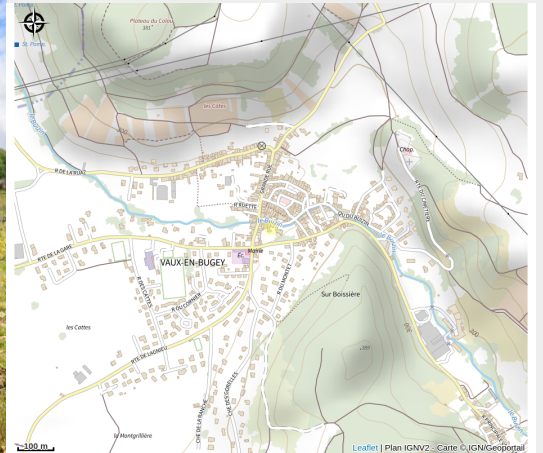


Caveau Tissot Thierry

Ain



Crédit photo : Devant le grangeon de Louillon (GREG BELLEVRAT PHOTOGRAPHIE)



La cave Tissot est située au cœur d'un charmant village d'origine médiévale. Lové entre des coteaux pentus et ensoleillés, et parcouru par un ruisseau, le Buizin, ce village offre ses ruelles tortueuses et ses pierres de taille aux promeneurs curieux.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Les coteaux de l'Ain offrent un magnifique terroir viticole accroché aux derniers contreforts du massif du Jura, avant qu'il ne soit stoppé par le Rhône.

Les vignes de la maison Tissot offrent une belle mosaïque de terroirs : la Jacquère est plantée sur des éboulis calcaires, et malgré ses 100 ans d'âge, elle affiche une santé resplendissante. L'Altesse est plantée dans un superbe coteau de marnes bleues, bien pentu, et exposé au sud. Le Gamay tire son caractère fruité et épicé du terrain argilo-calcaire, bien caillouteux où il est planté. La Mondeuse s'épanouit dans le coteau pentu et très ensoleillé de Mataret.

Le domaine est familial (5e génération à travailler les vignes) et à taille humaine. Les viticulteurs travaillent 5 ha et produisent 10 cuvées différentes. Après avoir passé de longues années à œuvrer dans le respect de la nature et sans herbicide, la famille est passée en conversion à l'agriculture biologique en 2016, avec la certification AB obtenue à partir du millésime 2019 sur l'ensemble du domaine. Il y a beaucoup de travail manuel dans les coteaux pentus, notamment l'ébourgeonnage, le relevage, le piochage, et bien sûr les vendanges.

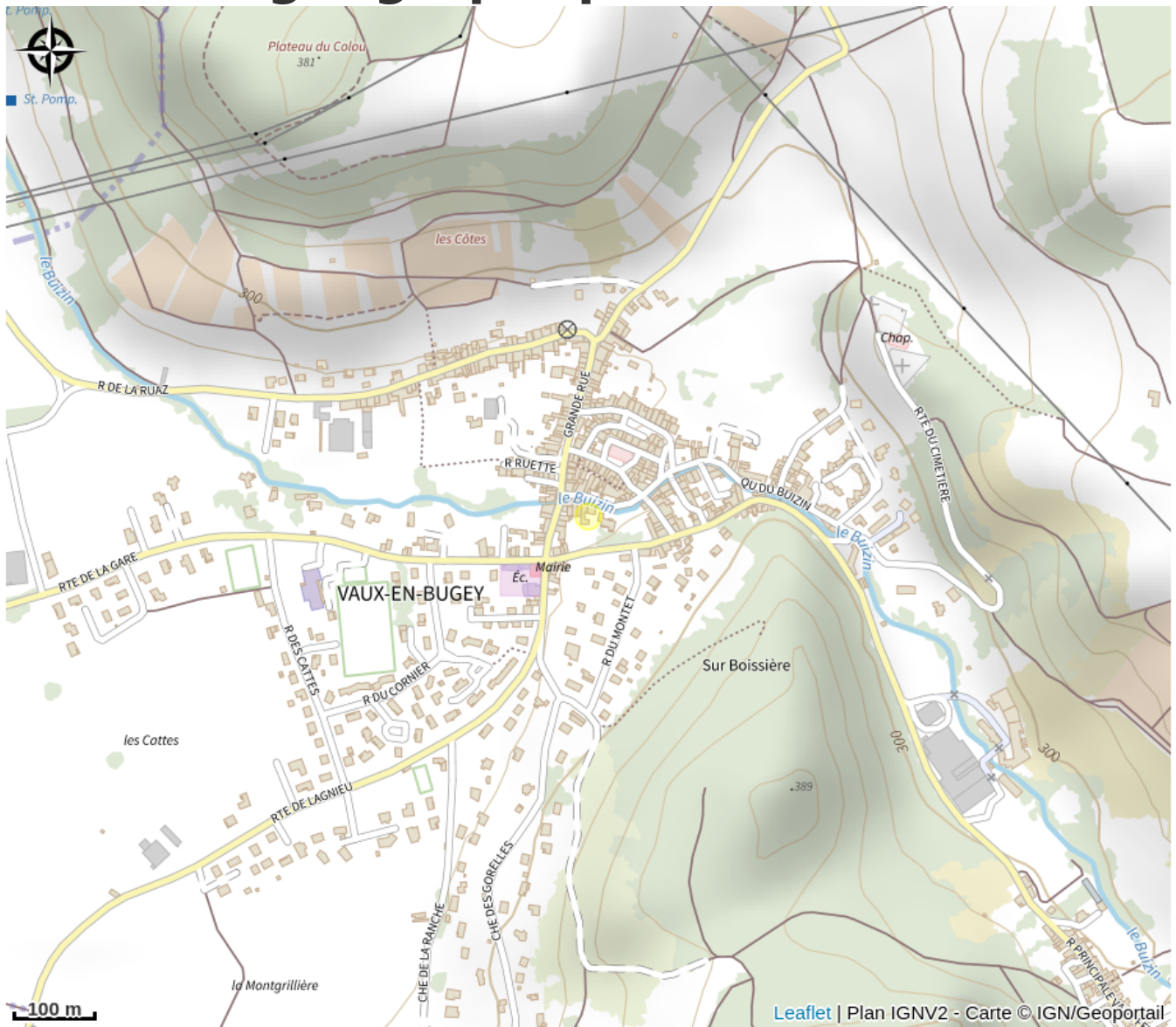
La famille Tissot accorde beaucoup de soin à produire un raisin de qualité pour que la vinification se passe dans les meilleures conditions, et que le vin exprime toute la complexité et la puissance des terroirs du Bugey.

Toute la production est commercialisée en bouteilles et au maximum en circuits courts : au domaine, en magasin de producteurs, sur des salons des vins, chez des cavistes et restaurateurs, ainsi qu'à l'export (aux États Unis, en Belgique et aux Pays-Bas et au Japon). Ces vins ne se trouvent pas en grandes surfaces, c'est un choix de la part de la famille Tissot.

Les cuvées sont régulièrement sélectionnées dans le Guide Hachette des vins (1 étoile pour la Mondeuse 2021, "Par les Soirs bleus d'été" dans l'édition 2024) ou participent à des concours : l'Altesse 2022 a été récompensée par une médaille d'or au Concours international "Amphore" des vins Bio 2023, la Roussette du Bugey Mataret 2020 a reçu la médaille d'or du concours "Elle à table" 2023. Elles ont aussi été mises à l'honneur par des journalistes (Bugey Brut dans le numéro Elle à Table de mars 2022).

La famille Tissot vous accueille avec plaisir (sur rendez-vous), pour vous faire découvrir leurs cuvées !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Vente au caveau de dégustation : du lundi au samedi sur rendez-vous.
Fermé le dimanche.

Tarifs:

Entrée libre.
Tarif groupe à partir de 2 personnes.

Dégustation sur rendez-vous.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Péruges Bugey Tourisme le 08/06/2024

Contact

42 quai du Buizin
01150 Vaux-en-Bugey
Tél. 04 74 35 80 55 / 06 81 14 02 17 / 06
70 65 96 52
tissot.bugey@gmail.com