



VINDIREKT

# Tissot Macvin du Jura Blanc

BÉNÉDICTE & STÉPHANE TISSOT, JURA, RANSKA  **Nat**

Rypälelajikkeet	Poulsard, Savagnin
Alkoholi	17,00 %
Kuvaus	Macvin on 'vin du liqueur'-tyyppinen väkevyitys makea "viini", samanhenkinen kuin esimerkiksi Champagnen Ratafia tai Cognacin Pineau des Charentes. Macvinia on tehty Juran alueella jo 1300-luvulta saakka, mutta se sai AOC-statuksensa vasta vuonna 1991.
Luonnehdinta	Kaunis kultainen väri. Hedelmäisen aromaattinen tuoksu on täynnä appelsiinin kuorta, aprikoosimarmeladia, luumua, melonia sekä muita kuivattuja hedelmiä ja kevyttä mausteisuutta. Tuoksussa on myös paahteista grappamaisuutta. Maku on makea, täyteläinen ja myötäilee tuoksun aromeja. Macvinissä on kuitenkin hyvä hapokkuus, mikä tekee siitä tasapainoisen ja yllättävän raikkaan.
Ruokasuositus	Tuhdit ja makeat jälkiruoat, foie-gras sekä monet voimakkaat juustot. Paikalliseen tapaan, Macvin tarjotaan hieman viilennettynä aperitiivina usein ihan sellaisenaan tai melonin ja paikallisen savukinkun kera. Tarjoa viileänä, 8-10 astetta.
Viinialue	AOC Macvin du Jura. Rypäleet on kerätty käsin ja myöhään syksyllä, jolloin niiden sokeritaso on korkeimmillaan.
Lehdistö	
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Macvin ei ole varsinaisesti viiniä, vaan 2/3 käymätöntä rypälemehua, jonka sekaan on kaadettu 1/3 Juran alueen vähintään 18kk tammikypsytettää grappaa, Marc du Jura. Tämän jälkeen väkevyitys mehua on kypsytetty vielä 2 vuotta tammitynnyreissä (AOCn minimi on 12 kk) ennen pullotusta. Macvin kestää kypsytystä ja onkin usein parhaimmillaan vasta 5-10 vuoden jälkeen pullotuksesta.

# Bénédicte & Stéphane Tissot

JURA, RANSKA

[Stéphane Tissot](#) on Burgundin ja Sveitsin välissä sijaitsevan Juran viinialueen yksi kirkkaimmista tähdistä. Talon perinteitä ja energistä innovaatiota yhdistelevät puhtaat 'terroir'-henkiset viinit ovat saavuttaneet huimasti suosioita maailmalla ja talo onkin ollut yksi tärkeimmistä Juran viinien sanansaattajista maailmalla. André sekä Mireille Tissot perustivat tilan 1962 ja vuodesta 1990 eteenpäin viinitilasta on vastannut heidän poikansa Stéphane yhdessä vaimonsa Bénédicten kanssa. Stéphanen otettua tilan hoitoonsa, hän muutti koko toiminnan biodynaamiseksi (Demeter- ja Ecocert-sertifioitu) ja mahdollisimman luonnonmukainen toiminta, sekä alhaiset sulfiittimäärät ovat olleet talon linjaus alusta saakka.

Perhe omistaa yhteensä 32 hehtaaria viinitarhoja Arbois'n ja Côtes de Juran parhaimmilta palstoilta, joista talo tuottaa lähes 30 eri viiniä. Stéphane Tissot'n valitsema biodynaaminen ja laadusta tinkimätön työtapa vaatii paljon työvoimaa ja suht' pienellä viinitalolla onkin 15 vakituista työntekijää ympäri vuoden. Talo tuottaa Juran alueelle tyypillisiä viinejä vaaleasta Savagnin-lajikkeesta sekä punaisista Trousseau- ja Poulsard-rypälelajikkeista, mutta tuotannossa on myös viinejä klassisesta Chardonnaysta ja Pinot Noirista. Talo tuottaa myös upeita samppanjamenetelmällä tehtyjä kuohuviinejä, sekä Juran alueen perinteisiä Vin Jaune- ja Vin de Paille-viinejä. Kaikkia Tissot'n viinejä yhdistää Burgundin alueeltakin tunnettu raikkaus, eleganssi ja struktuuri yhdistettynä kuitenkin Juran alueen omalaatuisuuteen.