

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin - 2018



On connaît le vin jaune, on connaît – plus rarement – le savagnin ouillé (ou floral)... mais deux façons de vinifier un même raisin, c'est finalement trop simple pour Stéphane ! Alors pourquoi ne pas imaginer un « entre-deux », un savagnin non ouillé, élevé sous voile mais pas 6 ans ou plus comme le vin jaune, non, seulement... 36 mois.

Le raisin est issu de deux parcelles au sol plutôt argileux, sur un sous-sol calcaire, celle d'En Spois et celle de La Vasée. Toutes deux labourées et travaillées selon les règles de la bio-dynamie, à laquelle Stéphane s'est converti voici plus de 15 ans déjà, lui qui aime tant délivrer avec la plus grande sincérité l'identité de chaque terroir.

S'il démarre avec ce savagnin la vinification puis l'élevage en fûts comme pour un vin jaune, sans ouillage et avec formation du voile de levures qui va ménager l'oxydation, il choisit ici de stopper le processus bien avant le terme classique du « jaune », soit 36 mois au total pour ce millésime 2018 incroyablement généreux et expressif.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'arômes jaillissants évoquant, pêle-mêle, le clou de girofle, l'huile de noix, la baie de genièvre, l'estragon, la sauce à la prune, le citron confit, la bergamote et le kumquat, la morille et même une touche de truffe noire, la rhubarbe confite, la cardamome, l'extrait d'eucalyptus, mais aussi de mystérieuses décoctions évoquant une vieille Chartreuse verte... C'est un festival !

L'équilibre et la puissance en bouche sont tout aussi remarquables. Le vin combine densité, souplesse de texture et vivacité, pour finir sur une dimension saline et épicée salivante. La pâte de coing, la confiture d'abricot et de mangue, de quetsche et de Reine-Claude se mêlent à des saveurs pimentées évoquant ras el-hanout et harissa.

Ce savagnin déploie une énergie prodigieuse : toujours actif et vivant, incroyablement persistant, il nous convie à passer à table autour d'un filet mignon à la sauge, d'une potée à la saucisse de Morteau ou encore d'un risotto aux morilles ou aux artichauts. Pour finir, bien sûr, avec un plateau de Comté et autres fromages d'alpage accompagnés d'un pain aux noix.

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Jaillissant, complexe : clou de girofle, huile de noix, baie de genièvre, estragon, sauce à la prune, citron confit, bergamote et kumquat, morille, une touche de truffe noire, rhubarbe confite, cardamome, extrait d'eucalyptus, vieille Chartreuse verte

Bouche : Densité, souplesse de texture et vivacité, pour finir sur une dimension saline et épicée salivante. La pâte de coing, la confiture d'abricot et de mangue, de quetsche et de Reine-Claude se mêlent à des saveurs pimentées évoquant ras el-hanout et harissa.

Accords mets-vins : Un filet mignon à la sauge, d'une potée à la saucisse de Morteau ou encore d'un risotto aux morilles. Pour finir, bien sûr, avec un plateau de Comté et autres fromages d'alpage accompagnés d'un pain aux noix.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2018

Type : Vin blanc non ouillé (élevage oxydatif sous voile 36 mois)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique