

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Traminer (Savagnin ouillé) - 2016



S'il est de tradition, dans le Jura, de vinifier et d'élever le savagnin sans ouillage, comme dans le vin jaune, révélant ainsi ses typiques notes oxydatives de noix et d'épices, Stéphane souhaite également montrer la belle élégance aromatique de ce cépage, lorsqu'il est élevé en fûts ouillés, comme on le fait depuis longtemps en Alsace (avant que sa version « épicée », le Gewurztraminer ne le supplante) et dans bien d'autres pays d'Europe centrale. N'oublions pas que ce cépage originaire du Haut-Adige, dans le sud du Tyrol, entre Autriche et Italie... Aussi Stéphane a-t-il choisi ici de revenir à la dénomination « originelle » du cépage, le Traminer.

Pour élaborer cette cuvée, Stéphane sélectionne des raisins issus de deux grands types de terroir, sols plutôt argileux du Trias d'un côté, éboulis calcaires recouvrant des marnes du Lias de l'autre. Afin de préserver ici une expression pure du fruit, sans pour autant que le vin ne manque d'étoffe, Stéphane fait le choix de combiner élevage en cuve et en fûts, sans bois neuf, pendant une durée de 15 mois au total.

Incontestablement, la matière imposante du vin et son acidité structurante nous font dire qu'il est encore très jeune et mérite de se patiner en bouteille au moins 3 ans. Mais d'ores et déjà, après une bonne aération (un carafage d'une heure au moins est vivement conseillé), c'est un bouquet plutôt singulier qui s'offre à nous, regardant presque du côté de l'Alsace : citron, camomille, fruits blancs frais, poire en tête, yogourt, une touche fumée évoquant la pierre à fusil et de délicates notes exotiques, entre mangue et fruit de la passion.

Il se dégage de ce vin une belle sensation de fraîcheur que l'on retrouve en bouche : le vin se montre d'emblée droit et tonique, tout en étant doté d'une matière pulpeuse, assez volumineuse. Très sapide, il déploie une longue finale tendue, crayeuse, dans laquelle on retrouve la typicité du savagnin, avec ses saveurs de fruits à coque (noisette, châtaigne) et d'épices.

S'il conviendra parfaitement à une spécialité fromagère « de montagne », on pense bien sûr à une raclette ou une fondue, ce Traminer élégant et complet devrait parfaitement se comporter sur un poisson au beurre blanc et même un tajine de lotte.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Traminer (Savagnin ouillé) - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Presque "alsacien" : citron, camomille, fruits blancs frais, poire en tête, yogourt, une touche fumée évoquant la pierre à fusil et de délicates notes exotiques, entre mangue et fruit de la passion.

Bouche : Matière pulpeuse, avec du volume, mais toujours tonique. Milieu de bouche droit et crayeux. Finale tendue, sur les épices et la châtaigne.

Accords mets-vins : Spécialité fromagère « de montagne », raclette ou fondue. mais aussi, des poissons en sauce (beurre blanc...) ou en tajine.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Traminer (savagnin)

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.