

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin sous voile - 2020



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 3 ans.

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 biodynamie, 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 33 mois au total, pour ce millésime 2020 racé et intense, d'une folle complexité.

A peine le nez au-dessus du verre que l'on est happé par la complexité des arômes qui s'en élèvent. Comme un tableau de maître, c'est un kaléidoscope impressionniste où chaque touche, chaque esquisse, chaque arôme compose une œuvre globale et cohérente. On perçoit les parfums de noisettes, de noix fraîche et d'amande dans lesquels viennent se fondre ceux de la pomme au miel, de la confiture d'abricot, de l'orange et du gingembre confits. Viennent ensuite des notes de décoction d'herbes aromatiques, mais aussi d'eucalyptus et d'autres plantes médicinales rafraîchissantes. Le poivre vert, le curry, le clou de girofle, la cardamome, une pointe d'anis étoilé et de camphre viennent épicer ce bouquet intense où se mêlent des notes gourmandes de dulce de leche, de crème caramel et de beurre frais. Ce bouquet complexe et lumineux, d'un raffinement extravagant, nous embarque pour un magnifique voyage des sens.

La bouche confirme toutes les promesses et dévoile un profil dense et profond. A la fois ample et d'une fraîcheur spectaculaire, le vin affirme un équilibre saisissant entre puissance et acidité vibrante. On se régale de l'éclat de la mirabelle mûre, de la pâte d'abricot et de l'écorce d'orange confite relevées de stimulantes épices, rappelant le poivre blanc, le curry, la cardamome, la réglisse et l'eucalyptus. Quelques notes de champignons séchés comme la morille et la girolle rajoutent de la complexité à l'ensemble qui se termine sur une longue finale finement iodée.

On tient là un beau vin de gastronomie qui accompagnera à merveille un jambon Pata Negra bien affiné, un Curry d'agneau à l'indienne, une poularde de Bresse à la crème et aux morilles, des rognons à la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Normande, et bien entendu un Beaufort ou un vieux Comté.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin sous voile - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe : noisettes, noix, amande, pomme au miel, confiture d'abricot, orange et gingembre confits, herbes aromatiques, médicinales, eucalyptus, poivre vert, curry, clou de girofle, cardamome, anis étoilé, camphre, dulce de leche, crème caramel, beurre.

Bouche : Ample et fraîcheur spectaculaire, puissance et acidité vibrante. Mirabelle mûre, pâte d'abricot, écorce d'orange confite relevées de stimulantes épices (poivre blanc, curry, cardamome, réglisse, eucalyptus), morille, girolle. Longue finale iodée.

Accords mets-vins : Un jambon Pata Negra bien affiné, un Curry d'agneau à l'indienne, une poularde de Bresse à la crème et aux morilles, des rognons à la Normande, et bien entendu un Beaufort ou un vieux Comté.



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 : 2020

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

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique