

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin Amphore - 2022



Incroyablement dynamique et toujours animé d'un esprit curieux et créatif, Stéphane s'est mis dans l'idée, voici quelques années déjà, de vinifier un savagnin « à la façon d'un rouge », avec une longue phase de macération. Il a sélectionné pour cela des raisins bien mûrs issus de parcelles aux sols peu profonds et caillouteux d'éboulis calcaires, recouvrant le plus souvent des argiles du Lias.

Côté vinification, il a opté pour de grandes amphores de 400 litres et une vinification totalement naturelle, sans ajout de soufre. Stéphane prolonge la macération pelliculaire pendant 4 mois. L'élevage s'est ensuite poursuivi en fûts, régulièrement ouillés.

Stéphane livre avec cette cuvée un jus d'une belle intensité, tenu par une acidité scintillante et des amers qui lui confèrent beaucoup de profondeur, d'élan et de complexité. On aime sa structure tannique typique des vins orange.

Après une impérative aération, le nez s'ouvre sur la liqueur d'orange et les zestes confits, kumquat en tête. Viennent ensuite l'abricot sec et une gourmande touche de mirabelle rôtie. D'élégantes fumerolles de notes évoquant le miel, l'amande mais également le curry s'élèvent du verre. On se délecte maintenant d'effluves de gâteau aux pommes et de fleurs d'aubépine. Les beaux marqueurs d'un savagnin parfaitement libéré s'imposent pour finir, autour de la noisette.

Le jus dynamique, chargé d'agrumes mûrs et assez saillants, s'invite en bouche. Les amers nets et parfaitement en place rendent l'expérience gustative grisante. On apprécie la nature immaculée de la palette aromatique. On retrouve des éléments tendres et beurrés en milieu de bouche, à peine relevés d'orange amère, de pamplemousse et des fruits secs. La finale révèle une facette plus minérale du vin. On s'avance vers des sommets jurassiens, ventilés et recouverts de neige floconneuse. C'est vibrant de fraîcheur.

Des beignets d'anémone au gingembre, une poularde au vin jaune ou quelques huitres gratinées conviendront à ce superbe et singulier savagnin d'amphore.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin Amphore - 2022



Dégustation et accords

Nez : Gourmand : liqueur d'orange et zestes confits, kumquat en tête, abricot sec, mirabelle rôtie, miel, amande, curry, effluves de gâteau aux pommes et de fleurs d'aubépine, noisette.

Bouche : Jus dynamique, chargé d'agrumes mûrs et assez saillants, amers nets grisants, éléments tendres et beurrés en milieu de bouche, à peine relevés d'orange amère, de pamplemousse et des fruits secs. Finale minérale, vibrante de fraîcheur.

Accords mets-vins : Des beignets d'anémone au gingembre, une poularde au vin jaune ou quelques huitres gratinées.



Conseils de service



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2022

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique