

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2011 - blanc



Dans la superbe collection des vins jaunes parcelaires de Stéphane Tissot, Les Bruyères possède une identité bien marquée, que lui confère son terroir, avec ces accents tourbés affirmés et une matière particulièrement riche et concentrée. Ce millésime 2011 ne déroge pas à la règle, bien au contraire !

Sur cette parcelle de 80 ares, plantée de savagnin voici une cinquantaine d'années, la vigne s'appuie sur un sol d'argiles du Lias et un sous-sol de marnes bleues qui contribuent largement à donner au vin sa haute concentration et cette dimension fumée caractéristique. En outre, si ce terroir est plutôt frais, l'exposition au Sud et les conditions estivales de 2011, alternant de belles périodes ensoleillées et quelques épisodes de pluies orageuses en août et septembre, ont permis au savagnin d'atteindre une très belle maturité.

Après un début de vinification en cuves, le moût a ensuite passé plus de 6 ans sous voile, en fûts non ouillés. Le résultat aujourd'hui offre une aromatique d'une belle intensité, clairement dominée par la noix, la tourbe, la feuille de tabac et le curry. Une touche briochée et gourmande illustre parfaitement la richesse du millésime.

Si la matière en bouche impressionne de prime abord, la qualité exceptionnelle du fruit et l'expression juste du sol lui permettent de s'affiner par la suite, et de devenir plus traçante, portée par de fins amers évoquant les peaux d'agrumes et une belle minéralité légèrement pimentée. Comme toujours, l'allonge s'avère phénoménale, laissant sur votre palais, pendant de longues caudalies, ce mélange subtil de saveurs de noix et d'épices.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2011 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Très racé : noix fraîche, amande, tourbe, feuille de tabac, curry, muscade. Une touche briochée. Fruits confits, orange amère.

Bouche : Très dense en attaque, avec du relief, puis elle s'affine et devient traçante, portée par de fins amers d'agrumes confits. Finale très longue, poivrée, presque pimentée.

Accords mets-vins : Coq au vin jaune, poulet aux morilles, on pourra aussi se laisser tenter par un curry d'agneau, un tajine de volaille à la crème, une fricassée de champignons des bois à la crème. Comté vieux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique