

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune La Vasée - 2008 - blanc



Sur l'appellation Arbois, le Domaine produit un vin jaune, très différent de son Château-Chalon. Fidèle à sa recherche incessante d'une expression juste et spécifique de chaque terroir, cette cuvée La Vasée provient de vignes âgées d'une cinquantaine d'années en moyenne, plantées sur un terroir assez argileux et profond reposant sur des marnes bleues du Trias. Grâce à son exposition majoritaire au Sud, le savagnin atteint ici une belle maturité.

Après un élevage en fût de 6 ans, sous voile, la cuvée La Vasée présente un profil particulièrement original et séduisant. Si l'on distingue immédiatement à la dégustation les notes de noix si caractéristiques, le vin révèle d'étonnantes notes fumées et iodées qui lui confèrent une grande fraîcheur. La minéralité domine l'attaque en bouche, mais le fruit n'est pas en reste, concentré et gourmand, autour des fruits secs (pistache, amande), du citron confit et de fruits blancs compotés (pomme reinette, prune).

La bouche, parfaitement cohérente avec le nez, soutenue par une belle trame acide, se réhausse de notes épicées (clou de girofle) et évoquent le sous-bois et les champignons (morille). Encore une fois, Stéphane Tissot signe là un vin jaune d'une grande pureté, à la fois puissant et élégant.

S'il donne immédiatement envie de déguster quelques carrés de fromage, comté bien sûr, mais aussi une tome de Salers ou un Fribourg, ce grand vin de gastronomie accompagnera évidemment à merveille un plat d'hiver comme une Saucisse de Morteau aux lentilles, un jarret de porc confit, un gratin de pomme de terre au comté, ou encore une « morbiflette ». Plus étonnant, avec ses arômes iodés, essayez-le avec des huîtres chaudes : superbe accord!

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune La Vasée - 2008 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, topaze

Nez : Noix, sous-bois, morille. Notes iodées (algues) et fumées (cendres). Clou de girofle. Mie de pain. Citron confit, pomme reinette compotée. Céleri.

Bouche : Energie incroyable. Forêt, champignons, prune cuite, bergamote. Finale d'une longueur incroyable évoquant de vieux cognac ou whiskies.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes. Charcuterie ibérique. Fromages fruités et tomes auvergnates, seules ou en gratin. Spécialité franc-comtoise, type Saucisse de Morteau. Gâteau aux noix.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui (après aération) et jusqu'en 2050...ou plus !

Température de service : 13 à 14°

Ouverture : Carafage indispensable (2h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Alcool : 15°

Culture : Certifiée biologique et biodynamique