

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin - 2016 - blanc



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 comme le vin jaune, non, seulement... 36 mois.

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 bio-dynamie, à laquelle Stéphane s'est converti voici plus de 15 ans déjà, lui qui aime tant délivrer dans ses vins toute la précision 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 36 mois au total pour ce millésime 2016.

Le vin trouve alors un superbe point d'équilibre entre ce bouquet classique et redoutablement précis de noix et noisette, de musc et d'épices (carvi, poivre) qu'a apporté l'élevage oxydatif et qui le rapproche d'un vin jaune, et, d'autre part, une expression fruitée, végétale et florale, évoquant le céleri branche, le mimosa, une nuance de cire fraîche, la gelée de pomme, le coing et le zeste d'orange confit. L'équilibre en bouche est tout aussi remarquable, combinant avec une rare maîtrise puissance, souplesse de texture et vivacité, pour finir sur une dimension saline salivante.

Voici une très belle alternative au vin jaune, moins imposant en bouche, plus vif mais d'une belle intensité aromatique, qui se dégustera à table, avec une truite aux amandes, un risotto aux champignons des bois ou, bien sûr, un bon morceau de Comté accompagné d'un pain aux noix...

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : A la fois typé et frais : noix et noisette, musc, pointe de curry, carvi, poivre, céleri branche, mimosa, une nuance de cire fraîche, gelée de pomme, coing et zeste d'orange confit.

Bouche : Mariage parfaitement réussi entre puissance, souplesse de texture et vivacité, pour finir sur une dimension saline très salivante.

Accords mets-vins : Truite aux amandes, poulet aux morilles, un risotto aux champignons des bois ou, bien sûr, un bon morceau de comté fruité accompagné d'un pain aux noix.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique