Domaine Stéphane Tissot - Arbois Traminer - 2017 - blanc



Revoici sur notre Route des Blancs du Jura un de nos « chouchous », cet irrésistible savagnin ouillé (non oxydatif), au profil floral et éclatant de fruit sur ce très beau, mais trop rare, millésime 2017 !

S'il est de tradition, dans le Jura, de vinifier et d'élever le savagnin sans ouillage, comme dans le vin jaune, révélant ainsi ses typiques notes oxydatives de noix et d'épices, Stéphane souhaite également montrer la belle élégance aromatique de ce cépage, lorsqu'il est élevé en fûts ouillés, comme on le faisait depuis longtemps en Alsace par exemple (avant que sa version « épicée », le Gewurztraminer ne le supplante) et dans bien d'autres pays d'Europe centrale. N'oublions pas que ce cépage est originaire du Haut-Adige, dans le sud du Tyrol, entre Autriche et Italie… Aussi Stéphane a-il-choisi ici de revenir à la dénomination « originelle » du cépage, le Traminer.

Pour élaborer cette cuvée, Stéphane sélectionne des raisins issus de deux grands types de terroir, sols plutôt argileux du Trias d'un côté, éboulis calcaires recouvrant des marnes du Lias de l'autre. Le gras et la puissance d'un côté, la tension et la finesse de l'autre. Et bien sûr, l'équilibre, toujours l'équilibre ! Tout à sa recherche d'une expression pure du fruit et du terroir, une expression justement soulignée mais surtout pas travestie par quelque artifice que ce soit, Stéphane fait le choix de combiner élevage en cuve et en fûts, sans bois neuf, en le prolongeant pendant près de deux ans au total.

Incontestablement, la matière dense du vin et sa superbe acidité structurante nous font dire qu'il est encore très jeune et mérite de se patiner en bouteille au moins 3 ans. Mais d'ores et déjà, après une bonne aération (un carafage d'une heure au moins est vivement conseillé), c'est un bouquet charmeur et singulier qui s'offre à nous, regardant presque du côté de l'Alsace : citron, fleurs séchées, fruits blancs frais, poire en tête, yogourt, une touche fumée évoquant la pierre à fusil , une autre légèrement poivrée, et de délicates notes exotiques, entre goyave et fruit de la passion.

Il se dégage de ce vin une belle sensation de fraîcheur que l'on retrouve en bouche : le vin se montre d'emblée droit et tonique, tout en étant doté d'une matière pulpeuse, assez volumineuse. Très sapide, il déploie une longue finale tendue, crayeuse, dans laquelle on retrouve la typicité du savagnin, avec ses saveurs de fruits à coque et d'épices, mais aussi une touche de zeste de citron qui apporte du "peps".

S’il conviendra parfaitement à une spécialité fromagère « de montagne », on pense bien sûr à une raclette ou une fondue, ce Traminer élégant et complet devrait parfaitement se comporter sur un poisson au beurre blanc et même un tajine de lotte. Unique et délicieux !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Traminer - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe et harmonieux : citron, fleurs séchées, fruits blancs frais, poire en tête, yogourt, une touche fumée évoquant la pierre à fusil , une autre légèrement poivrée, et de délicates notes exotiques, entre goyave et fruit de la passion.

Bouche : Matière pulpeuse, avec du volume, mais toujours tonique. Milieu de bouche droit et crayeux. Finale tendue, sur les épices et la châtaigne, rehaussée d'une touche citronnée. Grosse longueur.

Accords mets-vins : Spécialité fromagère « de montagne », raclette ou fondue. mais aussi, des poissons en sauce (beurre blanc...) ou en tajine (lotte, mérou).

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Traminer (savagnin)

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.