

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2012 - blanc



Dans la superbe collection des vins jaunes parcellaires de Stéphane Tissot, "Les Bruyères" possède une identité bien marquée, que lui confère son terroir, avec ces accents épicés affirmés et une matière veloutée et profonde. Ce millésime 2012 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 températures élevées que l'on a enregistré ici une bonne partie du mois d'août 2012, avec un ensoleillement maximal, 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 et la noisette, la tourbe, la feuille de tabac, le froment et le curry en poudre. Une touche briochée et gourmande colle parfaitement au style plutôt riche de ce terroir.

Si la matière en bouche impressionne par son volume, la qualité exceptionnelle du fruit et l'expression juste du sol lui permettent de s'affiner par la suite, et de devenir plus traçante et énergique, portée par de fins amers évoquant les peaux d'agrumes, typiques du terroir des Bruyères. On aime tout particulièrement la minéralité légèrement pimentée de la finale.

Comme toujours, l'allonge s'avère phénoménale, laissant sur votre palais, pendant de longues secondes, ce mélange subtil de saveurs de noix fraîche et d'épices. Ce magnifique vin jaune, puissant et stimulant, nous met en appétit : que diriez-vous d'un traditionnel coq au vin jaune ?...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2012 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Très racé : noix et noisette, tourbe, feuille de tabac, froment et curry en poudre. Une touche briochée et gourmande. Peau d'agrumes. Pâte de coing.

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