

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Traminer - 2018 - blanc



Revoici sur notre Route des Blancs du Jura un de nos « chouchous », cet irrésistible savagnin ouillé (non oxydatif), au profil aromatique jaillissant gorgé de fruits exotiques et d'épices, sur ce très complet millésime 2018 !

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-t-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, on tombe sous le charme de son bouquet singulier et jaillissant, au fruité explosif ! Dès le premier nez, on voyage entre pomelo, gelée de coing, goyave, fruit de la passion, marmelade de citron vert et lassi à la banane. Plus le vin s'aère, plus sa dimension épicée prend de l'ampleur, exhalant des notes de poivre vert et une touche de badiane.

En bouche, ce Traminer affiche une énergie sidérante : pulpeux et tonique, il excite tous nos sens. On aime ses saveurs de coing, de gelée de pomelo, de berlingots aux agrumes complétées d'une touche de suc de violette. On retrouve ensuite une dimension finement anisée qui renforce encore la sensation de fraîcheur qui se dégage du vin. Fins amers et accents poivrés, la présence du sol imprègne la finale, longue, salivante et très sapide.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 fumé et même un tajine de lotte. Unique et délicieux !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Traminer - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe et harmonieux :
pomelo, gelée de coing, goyave, fruit
de la passion, marmelade de citron
vert et lassi à la banane. Poivre vert,
fleurs séchées, une touche de
badiane.

Bouche : Matière pulpeuse, sur des
saveurs de coing et de pomelo, avec
du volume, mais toujours tonique.
Milieu de bouche droit et crayeux.
Finale tendue, sur les épices et les
berlingots aux agrumes. Grosse
longueur.

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Traminer (savagnin)

Culture : Biologique et biodynamique
certifiée.