

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2013 - blanc



Dans la superbe collection des vins jaunes parcellaires du Domaine, "Les Bruyères" possède une identité bien marquée, que lui confère son terroir plutôt solaire, avec ces accents épicés affirmés et une matière veloutée et profonde. Sur ce millésime 2013, à la climatologie particulièrement fraîche, Stéphane a parfaitement su tirer parti des spécificités de ce terroir exposé plein Sud, en nous offrant aujourd'hui un vin jaune d'une finesse et d'une sophistication incroyables. Loin de la puissance tellurique de certains millésimes plus chauds, le vin vibre sur le palais, porté par des épices délicates et gorgé d'un fruit d'une pureté étincelante, entre mirabelle et coing.

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. Vendangé relativement tard en 2013, au début du mois d'octobre, le savagnin a bénéficié d'une belle arrière-saison pour parfaire sa maturité aromatique et ses équilibres.

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 particulièrement élégante et raffinée. Elle s'ouvre avec précision et éclat sur la noisette, la tourbe, la feuille de tabac, les céréales battues et le curry en poudre. Mais c'est bien l'éclat et la délicatesse du fruit qui font de ce « Bruyères » une des belles réussites d'un millésime pourtant pas évident à négocier. Mirabelle juteuse, abricot séché et peaux d'agrumes virevoltent au-dessus du verre dans une joyeuse farandole.

Cette année, la bouche se montre vive et traçante : il y a bien sûr de la matière et de l'intensité, mais nous ne sommes pas dans un registre de puissance et de volume, mais plutôt sur l'énergie et la finesse des contours. L'expression du sol avec sa dimension poivrée, voire pimentée, et ses fins amers évoquant les peaux d'agrumes, typiques du terroir des Bruyères, est d'une redoutable précision.

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Une ombre au tableau : avec des rendements historiquement bas, les quantités disponibles en 2013 sont ultra-limitées !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Très racé : noisette et noix verte, tourbe, feuille de tabac, céréales battues, froment, poudre de curry jaune. Mirabelle au miel, abricots séchés, zestes d'agrumes confits.

Bouche : Intense et élancée, beaucoup d'énergie sous-jacente avec une superbe tension minérale. Finale aux contours très précis entre peaux d'agrumes et poivres fins. Très longue.

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 2050

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique