

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune La Vasée - 2014 - blanc



Sur l'appellation Arbois, le Domaine produit un vin jaune, très différent de son Château-Chalon. Fidèle à sa recherche incessante d'une expression juste et spécifique de chaque terroir, cette cuvée La Vasée provient de vignes âgées d'une cinquantaine d'années en moyenne, plantées sur un terroir assez argileux et profond reposant sur des marnes bleues du Trias. Grâce à son exposition majoritaire au Sud, le savagnin atteint ici une belle maturité.

Après un élevage en fût de près de 7 ans, sous voile, la cuvée La Vasée présente un profil particulièrement original et séduisant. Si l'on distingue immédiatement à la dégustation les notes de noix mais aussi de morille fraîche si caractéristiques, le vin révèle d'étonnantes notes fumées et iodées qui lui confèrent une grande fraîcheur. La minéralité domine l'attaque en bouche, mais le fruit n'est pas en reste, concentré et gourmand, autour des fruits secs (pistache, amande), du citron confit et de fruits blancs compotés entre pomme Reinette et prune.

La bouche, parfaitement cohérente avec le nez, soutenue par une belle trame acide, se réhausse de notes épicées de clou de girofle et évoquent elle aussi sous-bois et champignons. Encore une fois, Stéphane Tissot signe là un vin jaune harmonieux, d'une grande pureté, à la fois caressant, charmeur et tonique.

S'il donne immédiatement envie de déguster quelques carrés de fromage, comté bien sûr, mais aussi une tomme de Salers ou un Fribourg, ce grand vin de gastronomie accompagnera évidemment à merveille un plat d'hiver comme une saucisse de Morteau aux lentilles, une volaille aux morilles, un jarret de porc confit aux épices, un gratin de pomme de terre au comté, ou encore une « morbiflette ». Plus étonnant, avec ses arômes iodés, on pourrait se laisser tenter par des huîtres chaudes fumées ou une salade tiède de haddock.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune La Vasée - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, topaze

Nez : Noix, sous-bois, morille. Notes iodées (algues) et fumées (cendres). Clou de girofle. Mie de pain. Citron confit, pomme reinette compotée, confiture de prunes. Céleri.

Bouche : Du volume et de la tension. Energie incroyable. Forêt, champignons, prune cuite, bergamote. Finale d'une longueur incroyable évoquant de vieux cognac ou whiskies.

Accords mets-vins : Une Saucisse de Morteau aux lentilles, une volaille aux morilles, un jarret de porc confit aux épices, un gratin de pomme de terre au comté, ou encore une « morbiflette ». Mais aussi des huîtres chaudes fumées ou une salade tiède de haddock.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui (après aération) et jusqu'en 2050...ou plus !

Température de service : 13 à 14°

Ouverture : Carafage indispensable (2h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Alcool : 15°

Culture : Certifiée biologique et biodynamique