

Domaine Stéphane Tissot - Vin Jaune W - 2014 - blanc - 62 cl



Nous avons précieusement conservé dans nos chais ce petit bijou, unique en son genre, qui nous montre encore une fois l'étendue de la maîtrise mais aussi l'incroyable esprit créatif de Stéphane Tissot. Pendant longtemps, le célèbre affineur de whisky et de bourbon, Michel Couvreur, s'est fait un nom, entre autres, en utilisant de vieux fûts jurassiens à vin jaune pour affiner ses malts écossais, en particulier.

Stéphane Tissot eu l'idée de faire le chemin retour en somme, en récupérant quelques fûts de la Maison Couvreur pour y élever à son tour un vin jaune ! Il faut dire que les ponts aromatiques entre whiskies tourbés et vins jaunes sont finalement assez naturels quand on y réfléchit un peu...

L'aventure de son vin jaune W commence ainsi, sur une poignée de millésimes. 2014 en fait partie : un millésime 2014 assez frais et tardif qui a donné des vins de finesse, d'intensité et de tension, qui se révèle aujourd'hui avec une puissance d'évocation incroyable. Il a sélectionné en 2014 les raisins de deux parcelles, l'une sur des argiles et marnes du Lias, l'autre sur un terroir plus calcaire. Pour l'élevage sous voile, il a combiné deux vieux fûts ayant affiné un single malt écossais, et un ayant servi pour un bourbon.

12 ans après (dont 7 passés en fûts), le vin impressionne par son équilibre souverain entre puissance et finesse. Pain d'épices, zeste d'orange confit, tourbe, fenugrec, curry, cannelle, huile de noix, sel marin et embruns, blé mûr, gelée de coing, abricot sec, une note camphrée, essence de bergamote, le voyage est total.

La longueur en bouche est stupéfiante, sur une matière longiligne, fuselée, portée par l'acidité évoquant les agrumes confits, et une arête minérale saline et poivrée qui renforce une sapidité hors norme. Une expérience olfactive et gustative dont vous vous souviendrez longtemps !

Ce rarissime Vin Jaune W 2014 devrait vous régaler tout autant sur des huîtres plates grillées au foin, un tajine de volaille au citron confit qu'un traditionnel poulet au vin jaune et morilles. Un autre collector signé Tissot.

Domaine Stéphane Tissot - Vin Jaune W - 2014 - blanc - 62 cl



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