

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



Lorsque nous l'avons découvert en 2023, nous avons décidé, face à une telle finesse d'exécution, de le laisser se patiner et s'étoffer quelques années supplémentaires dans nos chais. Il est temps pour nous de partager avec vous ce bijou désormais introuvable, un vin jaune d'une subtilité, d'un souffle digne des plus grands Château-Chalon.

Né sur l'un des terroirs les plus exigeants du Jura, La Mailloche puise son identité dans des marnes argileuses du Lias, compactes et difficiles à travailler, au point de devoir être frappées au maillet — d'où son nom. Une terre austère, qui forge des vins de grande personnalité.

Issu d'une parcelle de 1,4 ha, ce vin jaune de Savagnin a été élevé plus de 6 ans sous voile, dans l'esprit peu interventionniste du domaine Tissot, avec une faible filtration et un usage très mesuré du soufre, afin de préserver l'énergie et la pureté du vin.

Le millésime 2014, marqué par un climat frais et une maturation lente, apporte équilibre, tension et profondeur. Le nez s'ouvre sur des notes de noix, d'amande verte, de curry, d'épices douces et de pain d'épices, avec une dimension fumée et presque marine.

La bouche est ample, précise et vibrante, portée par une trame minérale marneuse, une belle salinité et des amers fins qui étirent la finale à l'infini. Un vin à la fois puissant et élancé, gras mais tendu, d'une longueur impressionnante.

À table, l'accord est magistral avec un comté longuement affiné, un beaufort ou un mont d'or, où les arômes de noix et la profondeur oxydative trouvent un écho parfait.

Un très grand vin jaune de garde, racé, intense, profondément jurassien, qui allie force du terroir et précision d'orfèvre. Un vin inoubliable

Domaine Stéphane Tissot - Vin Jaune Mailloche - 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