

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin sous voile - 2018 - blanc



On connaît le vin jaune, on connaît – plus rarement – le savagnin ouillé (ou floral)... mais deux façons de vinifier un même raisin, c'est finalement trop simple pour Stéphane ! Alors pourquoi ne pas imaginer un « entre-deux », un savagnin non ouillé, élevé sous voile mais pas 6 ans ou plus comme le vin jaune, non, seulement... 36 mois.

Le raisin est issu de deux parcelles au sol plutôt argileux, sur un sous-sol calcaire, celle d'En Spois et celle de La Vasée. Toutes deux labourées et travaillées selon les règles de la bio-dynamie, à laquelle Stéphane s'est converti voici plus de 15 ans déjà, lui qui aime tant délivrer avec la plus grande sincérité l'identité de chaque terroir.

S'il démarre avec ce savagnin la vinification puis l'élevage en fûts comme pour un vin jaune, sans ouillage et avec formation du voile de levures qui va ménager l'oxydation, il choisit ici de stopper le processus bien avant le terme classique du « jaune », soit 36 mois au total pour ce millésime 2018 incroyablement généreux et expressif.

Dès le premier nez, on se dit que nous n'avons pas tout à fait affaire à un vin mais presque à un extrait de parfum, capable d'embaumer la pièce ! Sa puissance d'évocation est absolument incroyable. Difficile de tenter une description sans tomber dans un véritable inventaire à la Prévert, mais tentons quand même : cardamome, clou de girofle, tapenade, poivre vert, huile de noix, essence de bergamote, camphre, extrait d'eucalyptus et de réglisse, morille ou truffe noire, safran, curry, noisette, abricot sec, figue ou datte, sauce à la prune, citron ou kumquat confit, une incroyable dimension iodée, entre carapace de crabe et encre de seiche, mais aussi de mystérieuses décoctions d'herbes et de fleurs séchées dignes d'une vieille Chartreuse verte... Qui dit mieux ?

L'équilibre et la puissance en bouche sont tout aussi remarquables. Le vin combine densité, souplesse de texture et vivacité, portée par des notes d'écorce d'orange et un élan réglissé rafraîchissant. On retrouve cette farandole d'épices, de champignons, de fleurs sauvages et de fruits secs. La longueur de la finale est encore une fois stupéfiante : soyons clair, il vous faudra patienter un long moment avant d'envisager d'enchaîner sur un autre vin !

Voici, de notre point de vue, un des plus grands savagnins sous voile que Stéphane ait réussi depuis longtemps. Un vin d'exception à associer à une choucroute bien épicée, garnie de saucisse de Morteau et de « wurst » au

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cumin ou au curry, un hareng fumé et marinés aux herbes fines, à la Danoise , des poissons fumés relevés de wasabi, ou encore une échine de porc braisé aux épices.

Au-delà, n'hésitez pas à le proposer en digestif, à la façon d'une Chartreuse ou d'un excellent Cognac : sa force d'évocation est telle qu'il se suffit à lui-même.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin sous voile - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Intense : cardamome, clou de girofle, tapenade, poivre vert, huile de noix, bergamote, camphre, eucalyptus et de réglisse, morille, truffe noire, safran, curry, noisette, abricot sec, figue, datte, sauce à la prune, citron confit, crabe, Chartreuse verte

Bouche : Densité, souplesse de texture et vivacité, portée par des notes d'écorce d'orange et un élan réglissé rafraîchissant. On retrouve cette farandole d'épices, de champignons, de fleurs sauvages et de fruits secs. Finale stupéfiante de longueur

Accords mets-vins : Une choucroute bien épicée, garnie de saucisse de Morteau et de « wurst » au cumin ou au curry, un hareng fumé et marinés aux herbes fines, à la Danoise, des poissons fumés relevés de wasabi, ou encore une échine de porc braisé aux épices.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique