

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2016 - blanc



Toujours fidèle à l'expression du terroir et du millésime, Stéphane Tissot livre sur ce beau mais rare millésime 2016 un vin jaune aux arômes corsés, un vin onctueux et puissant dans sa matière et particulièrement sapide.

En 1995, Stéphane Tissot a choisi de planter en savagnin cette belle parcelle d'un hectare environ, au sud d'Arbois, aux sols assez profonds d'argiles du Trias, sur un sous-sol calcaire. L'exposition plein Est permet au savagnin de mûrir lentement, en bénéficiant d'un bon ensoleillement matinal, tout en conservant un bon niveau d'acidité. Malgré l'âge encore relativement jeune des vignes, les raisins tirent de ces sols une impressionnante concentration, donnant au vin beaucoup de chair et de volume.

Si le millésime 2016 ne fut pas de tout repos dans une bonne partie du vignoble jurassien, tous les terroirs et tous les cépages ne furent pas logés à la même enseigne. Alors que les récoltes de chardonnay accusaient de gros déficits, le savagnin a beaucoup moins souffert des conditions climatiques marquées par une forte pression du mildiou. Les vignes de savagnin ont ensuite profité d'une fin d'été aux conditions plus sèches et lumineuses pour parfaire les maturités. Promesse d'une belle récolte en qualité, mais petite en quantité.

Après 7 années d'élevage sous voile, en fûts de chêne, ce vin jaune En Spois offre un bouquet particulièrement tourbé et fumé, dans lequel le parfum de noix fraîche jaillit littéralement ! Encaustique, curry, cannelle et pain d'épices, gelée de coing, bergamote, orange confite, morilles et cèpes séchés, cendre froide... le nez est intense et expressif.

Le toucher de bouche se montre particulièrement onctueux et enrobant. Le vin, d'une ampleur peu commune, tapisse littéralement le palais, vous livrant avec franchise ses saveurs de fruits secs, d'épices et d'agrumes confits. Une structure large, puissante, sans cesse gainée par une trame minérale au grain salin salivant. Comme toujours, la longueur est phénoménale.

Un grand vin jaune qui offre de très nombreuses possibilités à table : on peut bien sûr penser au coq au vin jaune ou au poulet aux morilles, mais pas seulement, on pourra aussi se laisser tenter par une fricassée de champignons des bois à la crème, un curry d'agneau ou un tajine de volailles au cumin... Sans oublier, bien sûr, un Comté affiné 24 ou 36 mois,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

servi avec quelques cerneaux de noix. Pour une expérience gustative plus singulière et incroyablement harmonieuse, découverte grâce à Stéphane Tissot : associez-le à des huîtres plates ! Un délice.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Intense et expressif : particulièrement tourbé et fumé, noix fraîche, encaustique, curry, cannelle et pain d'épices, gelée de coing, bergamote, orange confite, morilles et cèpes séchés, cendre froide.

Bouche : Toucher particulièrement onctueux et enrobant, ampleur peu commune qui tapisse littéralement le palais, saveurs de fruits secs, d'épices et d'agrumes confits, structure large, puissante gainée par une trame minérale saline salivante.
Longueur phénoménale

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 au cumin, une fricassée de champignons des bois à la crème. Plus singulier mais excellent : des huîtres plates.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2045

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique