

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin - 2014 - blanc



On connaît le vin jaune, on connaît aussi le savagnin ouillé (ou floral)... mais deux façons de vinifier et élever 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 comme le vin jaune, non, seulement... 28 mois.

Le raisin est issu de deux parcelles au sol plutôt argileux, sur un sous-sol calcaire, celles d'En Spois et 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, lui qui aime tant délivrer dans ses vins toute la précision et l'énergie 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 28 mois pour ce millésime 2014.

Le vin trouve alors un superbe point d'équilibre entre ce bouquet typique de noix, de musc et d'épices qu'a amené l'élevage oxydatif, tout en conservant une expression fruitée et végétale, typique du savagnin, évoquant le céleri aussi bien que les fruits jaunes confiturés. L'équilibre en bouche est tout aussi remarquable, combinant avec une rare maîtrise puissance et fraîcheur.

Voici une très belle alternative au vin jaune, moins imposant mais tout aussi concentré, qui se dégustera à table, avec une truite aux amandes, un risotto aux champignons ou, bien sûr, un bon morceau de comté fruité accompagné d'un pain aux noix...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très typé : noix, musc, pointe de curry, amande, fruits jaunes confiturés, céleri.

Bouche : Très équilibrée : attaque onctueuse, bel équilibre entre la puissance issue des sols argileux et la fraîcheur, parfaitement conservée.

Accords mets-vins : Truite aux amandes, poulet aux morilles, un risotto aux champignons ou, bien sûr, un bon morceau de comté fruité accompagné d'un pain aux noix.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique