

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2010 - blanc



Toujours à la recherche d'une certaine épure et de la préservation d'une vraie fraîcheur dans ses vins jaunes, Stéphane Tissot réussit sur ce splendide millésime 2010 un modèle du genre : à la fois typé dans ses arômes, onctueux dans sa matière et d'une infinie délicatesse.

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.

Les amateurs le savent, le millésime 2010 a particulièrement réussi au savagnin jurassien, donnant des vins particulièrement fin et élégant. Finesse et élégance que Stéphane a toujours cherchées dans ses vins jaunes et qui s'expriment pleinement ici, après les traditionnelles 6 années d'élevage sous voile, en fûts de chêne. Dès le premier nez, si l'on retrouve bien sûr ces notes de noix et de curry si caractéristiques, on est aussi séduit par des arômes de miel fin, d'orange confite, d'amande et de vanille.

Le toucher de bouche est tout en nuances, onctueux en attaque, avec du relief mais aussi une sensation de légèreté et de pureté qui dynamise sans cesse le vin et l'étire à l'infini. Incontestablement, un grand vin jaune qui offre d'innombrables 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 un curry d'agneau, un canard à l'orange ou un foie gras d'oie poêlé ou mi-cuit...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2010 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Très racé et aérien : noix, curry, miel fin, zeste d'orange confit, amande, vanille, muscade. Sous-bois.

Bouche : Élégante et nuancée : onctueuse en attaque, avec du relief mais aussi une sensation de légèreté et de pureté qui dynamise sans cesse le vin. Enorme persistance, bien fraîche.

Accords mets-vins : Coq au vin jaune, poulet aux morilles, on pourra aussi se laisser tenter par un curry d'agneau, un canard à l'orange ou un foie gras d'oie poêlé. Comté vieux.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 ou plus...

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique