

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin ouillé "Traminer" - 2022 - Blanc



Revoici sur notre Route des Blancs du Jura un de nos « chouchous », cet irrésistible savagnin ouillé (non oxydatif), au profil aromatique jaillissant et si singulier, un véritable concentré de douceur et d'énergie, balançant sans cesse entre sensualité réconfortante et le souffle, l'énergie des grands espaces. Un des bijoux du magicien de Montigny-Les-Arsures !

S'il est de tradition, dans le Jura, de vinifier et d'élever le savagnin sans ouillage, comme dans le vin jaune, révélant ainsi ses typiques notes oxydatives de noix et d'épices, Stéphane souhaite également montrer la belle élégance aromatique de ce cépage, lorsqu'il est élevé en fûts ouillés, comme on le faisait depuis longtemps en Alsace par exemple (avant que sa version « épicée », le Gewurztraminer, ne le supplante) et dans bien d'autres pays d'Europe centrale. N'oublions pas que ce cépage est probablement originaire du Haut-Adige, dans le sud du Tyrol, entre Autriche et Italie... Longtemps Stéphane avait d'ailleurs choisi de revenir à la dénomination « originelle » du cépage, le Traminer.

Pour élaborer cette cuvée, Stéphane sélectionne des raisins issus de deux grands types de terroir, sols plutôt argileux du Trias d'un côté, éboulis calcaires recouvrant des marnes du Lias de l'autre. Le gras et la puissance d'un côté, la tension et la finesse de l'autre. Et bien sûr, l'équilibre, toujours l'équilibre ! En vieillissant, les vignes donnent aujourd'hui un raisin qui a considérablement gagné en complexité, exprimant les messages du terroir bien au-delà de l'identité aromatique variétale du savagnin. C'est pourquoi, Stéphane opte pour un élevage de deux années en fûts, sans bois neuf : un temps long qui va permettre au vin de parfaire ses équilibres et patiner son extraordinaire relief naturel. Un élevage qui se révèle ici d'une précision chirurgicale, parfaitement au service du fruit.

Incontestablement, la matière dense du vin et sa superbe acidité structurante nous font dire qu'il est encore jeune et possède tous les atouts pour grandir encore en cave. Mais d'ores et déjà, on tombe immédiatement sous le charme d'un bouquet extraordinairement expressif, à la fois frais et authentique, dynamique et enveloppant. On ferme les yeux et nous voici projeté au cœur d'une cuisine de ferme, au milieu des chaudrons encore nappés de confitures de mirabelle et de rhubarbe, de pêche jaune et de mangue, de prune Reine-Claude. On pense aussi à des bouquets garnis d'herbes aromatiques, où se mêlent le thym, la sauge, la verveine. Des notes plus rondes évoquent patates douces ou potimarrons en train de mijoter. On pense aussi à la noix de muscade et à des fleurs d'alpage. C'est un ravissement, profond, singulier,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

réconfortant.

En bouche, ce Savagnin ouillé affiche à la fois une densité et une énergie sidérantes : avec sa texture ronde, voluptueuse, et pourtant cintrée autour d'une acidité expressive et juteuse, il déploie ses succulentes saveurs de coulis de mangue, de confiture de pêche, de marmelade aux agrumes où se mêlent orange, pomelo et déclinaisons de citrons. Quelques notes acidulées de kiwi, de pomme Granny et de rhubarbe confite relancent le milieu de bouche et excitent nos papilles. Les fruits blancs compotés sont parsemés d'épices fraîches, stimulantes, évoquant la réglisse, la baie de genièvre, le clou de girofle ou le poivre noir. On ne s'ennuie jamais, on en redemande ! Sans bruit, la finale vous envahit tranquillement : le vin rayonne en vous pendant de longues minutes.

Côté cuisine, jeune, on pourra miser sur des fromages d'Alpage, un Mont d'or passé au four ou une fondue savoyarde. Plus tard, on pourra aller sur une volaille aux morilles mais aussi sur des saveurs épicées, plus exotiques, comme un cari de volaille ou de crevettes, une anguille grillée à la japonaise accompagnée d'oshinkos marinés ou un tajine de lotte au safran et cumin. De beaux moments en perspective.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin ouillé "Traminer" - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : expressif, frais et enveloppant, confitures de mirabelle et de rhubarbe, pêche jaune, mangue, prune Reine-Claude, bouquets garnis d'herbes aromatiques (thym, sauge, verveine), patates douces, potimarrons, noix de muscade, fleurs d'alpage.

Bouche : densité et énergie sidérantes, texture ronde, voluptueuse, et cintrée (acidité expressive et juteuse), coulis de mangue, confiture de pêche, marmelade aux agrumes, kiwi, pomme Granny, rhubarbe confite, fruits blancs, épices. Longue finale.

Accords mets-vins : jeune, Mont d'or passé au four ou fondue savoyarde. Plus tard, volaille aux morilles, cari de volaille ou de crevettes, anguille grillée à la japonaise accompagnée d'oshinkos marinés, tajine de lotte au safran et cumin.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Traminer (savagnin)

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.