

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin sous voile - 2021 - 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, mais seulement 3 ans.

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 biodynamie, 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.

Le nez s'ouvre sur des arômes caractéristiques de noix fraîche, de curry et de camphre. Ils vous plongent *in media res* dans l'inclassable et fascinant univers des vins sous voile. Après une agitation ferme, le vin gagne en éclat, les arômes se précisent : il invite maintenant l'orange à peine confite, la pomme au four et le gingembre. Quelques expressions d'herbes aromatiques, de cerfeuil et d'anis sous-tendent le propos. Le bouquet se montre à la fois extrêmement puissant, identitaire et parfaitement harmonieux. Les fruits secs autour de l'amande et de la noisette apparaissent maintenant, enveloppés de notes beurrés. On balance sans cesse entre force et subtilité.

Aussi large que profonde la bouche, à l'instar du nez, invite une belle panoplie de notes expressives de noix, de fleurs séchées et d'épices, poudre de curry, cardamome et clou de girofle en tête. On décèle ensuite les saveurs vibrantes et acidulées du fruit, autour de l'abricot sec, de la figue et de l'écorce d'orange. On est bientôt saisi par le gras de la texture, souligné par la douceur de notes beurrées et finement iodées. La finale, extraordinairement longue et expressive, déploie des expressions envoutantes de fumées, d'anis étoilé, de réglisse et d'encens. La retro-olfaction, puissante, apporte quelques notes de sous-bois et d'humus, on pense aussi à quelques champignons, aux trompettes de la mort ou à la morille.

On recommandera ce beau vin de gastronomie sur une incontournable poularde de Bresse aux morilles. Mais on pourra aussi l'associer à quelques crevettes au curry ou encore à un vieux Comté. Autre option, une choucroute traditionnelle, à l'échine fumée et la saucisse de Morteau !

Au-delà, vous pourrez également le proposer en digestif, à la façon d'une

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Chartreuse ou d'un excellent Cognac : sa force d'évocation est telle qu'il se suffit à lui-même.

**@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin sous voile - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune dorée

**Nez** : complexe, entre force et subtilité : noix fraîche, curry, camphre, orange à peine confite, pomme au four, gingembre, herbes aromatiques, cerfeuil, anis, amande, noisette, notes beurrés.

**Bouche** : noix, fleurs séchées, épices, abricot sec, figue, écorce d'orange, texture soulignée par des notes beurrées et finement iodées. Finale, longue et expressive, empyreumatique et notes de sous-bois.

**Accords mets-vins** : poularde de Bresse aux morilles, crevettes au curry, associé à un vieux Comté, choucroute traditionnelle, à l'échine fumée et la saucisse de Morteau ! En digestif, à la façon d'une Chartreuse ou d'un excellent Cognac.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Aération d'une à deux heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Arbois

**Cépage** : Savagnin

**Culture** : Biologique et biodynamique