

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2017 - blanc



Toujours fidèle à l'expression du terroir d'En Spois, Stéphane Tissot livre sur ce rayonnant mais trop rare millésime 2017 un vin jaune aux arômes intenses et corsés, un vin onctueux, large et puissant dans sa matière, presque tannique en fond de bouche et particulièrement sapide.

Au début des années 1990, 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 fruitée et de volume, avec des bouches larges, profondes, à la structure presque tannique.

Malheureusement, le millésime 2017 restera dans les mémoires pour ses rendements extrêmement faibles. La raison est simple : le gel a frappé durement le vignoble jurassien, à plusieurs reprises au cours du mois d'avril, alors que les bourgeons étaient déjà sortis. Si l'on ajoute à cela les semaines froides et pluvieuses qui ont succédé à cet épisode, ce sont des déficits de récolte compris entre 40 et 100% auxquels Stéphane a été confronté. Une situation d'autant plus regrettable que le reste de la saison fut presque idyllique, avec un peu d'eau mais pas trop et un été fabuleux pour la maturation des raisins. Au final, après des vendanges précoces, ce sont des raisins splendides que Stéphane a rentré au chai : maturité, équilibre, alcool, acidité, structure, tout y était... sauf les rendements !

Après 7 années d'élevage sous voile, en fûts de chêne, ce vin jaune En Spois offre un bouquet particulièrement intense, où se mêlent les notes fumées, les fruits confits et les épices. Dans un premier temps, le parfum de noix fraîche jaillit littéralement du verre ! Encaustique, curry, cannelle et pain d'épices, gelée de coing, bergamote, kumquat et orange confite, morilles et cèpes séchés, cendre froide, cardamome noire : le ballet aromatique se déploie avec assurance et intensité.

Le toucher de bouche se montre particulièrement onctueux et enrobant, presque tannique. 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.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 et citron confit... Sans oublier, bien sûr, un Comté affiné 24 ou 36 mois, servi avec quelques cerneaux de noix.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : intense et expressif : noix fraîche, encaustique, curry, cannelle et pain d'épices, gelée de coing, bergamote, kumquat et orange confite, morilles et cèpes séchés, cendre froide, cardamome noire.

Bouche : toucher onctueux et enrobant, presque tannique, 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 ou au poulet aux morilles, fricassée de champignons des bois à la crème, un curry d'agneau ou un tajine de volailles au cumin et citron confit, un Comté affiné 24 ou 36 mois, servi avec quelques cerneaux de noix.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2048

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique