

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2017 - Blanc



Dans la superbe collection des vins jaunes parcellaires du Domaine, "Les Bruyères" possède une identité bien marquée, que lui confère son terroir plutôt solaire, avec ces accents épicés affirmés et une matière veloutée et profonde. Sur ce millésime 2017 aux faibles rendements et à l'été plutôt ensoleillé, le caractère précoce de ce terroir exposé plein Sud a parlé : ce vin jaune marie dans un bel équilibre puissance tourbée, chair pulpeuse et énergie des épices. Il vibre littéralement sur le palais, porté par des accents empyreumatiques et un considérable volume de fruits, évoquant la gelée de coing et les agrumes confits.

Sur cette parcelle de 80 ares, plantée de savagnin voici une cinquantaine d'années, la vigne s'appuie sur un sol d'argiles du Lias et un sous-sol de marnes bleues qui contribuent largement à donner au vin sa haute concentration et cette dimension fumée caractéristique.

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 un début de vinification en cuves, le moût a ensuite passé plus de 6 ans sous voile, en fûts non ouillés. Le résultat aujourd'hui offre une aromatique mûre et intense. Elle s'ouvre avec précision et éclat sur la noisette, la tourbe, la feuille de tabac, les céréales battues et le curry jaune. Mais c'est bien la concentration et la belle maturité du fruit qui marquent ce « Bruyères » de leur empreinte. Coulis et confiture de mirabelles, gelée de coing, abricot séché, zestes d'orange et de citron confits virevoltent au-dessus du verre dans une joyeuse farandole.

La bouche se montre à la fois dense, généreuse mais toujours vibrante, animée d'une belle énergie épicée. Il y a de la matière et une vraie richesse en extraits secs, mais nous ne sommes pas dans un registre de surpuissance : tout est parfaitement dosé, le milieu de bouche déploie une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

dimension poivrée, voire pimentée, très stimulante. On retrouve dans la finale intense et empyreumatique ses fins amers évoquant les peaux d'agrumes, typiques du terroir des Bruyères.

Comme toujours, l'allonge s'avère phénoménale, laissant sur votre palais, pendant de longues secondes, ce mélange subtil de saveurs de fruits à coque, de champignons frais, de zestes et d'épices. Ce magnifique vin jaune nous met en appétit : que diriez-vous d'un traditionnel coq au vin jaune et morilles ?...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2017 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : précision et éclat : noisette, la tourbe, la feuille de tabac, les céréales battues et le curry jaune. Coulis et confiture de mirabelles, gelée de coing, abricot séché, zestes d'orange et de citron confits.

Bouche : dense, généreuse mais toujours vibrante, animée d'une belle énergie épicée, de la matière, richesse en extraits secs, dimension poivrée, voire pimentée, très stimulante. Longue finale intense, empyreumatique sur des fins amers (peaux d'agrumes).

Accords mets-vins : un traditionnel coq au vin jaune et morilles



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique