

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères 12 ans d'élevage - 2011 - blanc - 62 cl



La Revue du Vin de France tout comme le guide spécialisé Vinous sont d'accord pour voir dans cette nouvelle expérience de vieillissement sous voile prolongée pendant 12 ans des « vins inoubliables ». Confessons-le : nous sommes absolument d'accord. Rarement des vins jaunes n'avaient atteint un tel niveau de complexité, une telle profondeur, une telle persistance : bien plus qu'un vin, c'est un elixir, un extrait de parfum qui emplit la pièce toute entière ou presque.

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. En outre, si ce terroir est plutôt frais, l'exposition au Sud et les conditions estivales de 2011, alternant de belles périodes ensoleillées et quelques épisodes de pluies orageuses en août et septembre, ont permis au savagnin d'atteindre une très belle maturité.

Alors qu'il s'apprêtait la plupart des barriques de son vin jaune parcellaire, en 2018, Stéphane a donc choisi de sélectionner les barriques les plus prometteuses, en particulier par la qualité et l'épaisseur de son voile de levures, et d'en prolonger l'élevage sans ouillage pendant 5 années supplémentaires. Soit plus de 12 ans au total pour un résultat inouï de complexité aromatique et de profondeur. Comme il est de tradition dans le Jura, certaines ont passé tout ce temps en cave fraîche, d'autres en caves plus chaudes, favorisant l'évaporation et la concentration du vin.

On découvre aujourd'hui un vin au parfum d'éternité en somme qui brillera d'un éclat profond et intense pendant de nombreuses décennies. Le bouquet se montre incroyablement puissant et protéiforme : mirabelle, coing, poire pochée aux épices, citron et kumquat confits, légumes racinaires (radis, salsifis), algues séchées, huile de noix, tourbe, silex frotté, sous-bois humide, champignons frais, pain au levain, feuille de tabac et un cortège d'épices, entre curry, câpre, poivre vert, gentiane ou noix de muscade... la valse des arômes est fascinante !

La bouche est au diapason : elle confirme l'équilibre somptueux du vin, sa puissance hors-norme et sa profondeur insondable. Elle est à la fois puissante en attaque, puis caressante, pour finir avec une belle sensation de pureté et une tension aux accents salins et citronnés qui met nos

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

papilles en transe. Et que dire de la finale : sa persistance tend vers l'infini...

Un joyau, rarissime.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères 12 ans d'élevage - 2011 - blanc - 62 cl



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Très racé : noisette, tourbe, feuille de tabac, céréales battues et curry jaune, coulis et confiture de mirabelles, gelée de coing, abricot séché, zestes d'orange et de citron confits, champignon de sous-bois

Bouche : Dense, généreuse mais tendue et traçante : il y a de la matière et une vraie richesse en extraits secs, mais nous ne sommes pas dans un registre de surpuissance. Une dimension poivrée, voire pimentée, stimulante. Ecorces d'agrumes sur la finale

Accords mets-vins : Coq au vin jaune, poulet aux morilles, on pourra aussi se laisser tenter par un curry d'agneau, un tajine de volaille à la crème, une fricassée de champignons des bois à la crème. Comté vieux.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2060

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique