

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura La Vie en Rose - 2024 - Blanc



Cette Vie en Rose 2024 est le premier millésime d'une cuvée tout à fait singulière et particulièrement enthousiasmante, née de la volonté de mettre en lumière de très vieux cépages jurassiens disséminés au sein du vignoble, qui ont tous en partage, à maturité, la teinte plus ou moins rosée de leur peau.

À l'origine, quelques pieds isolés, poulard rose, poulard blanc et béclan blanc, ont suscité l'envie de Stéphane de préserver ce patrimoine et d'en faire une lecture singulière, distincte des autres blancs du domaine. Implantées sur les argiles du Lias du lieu-dit En Barberon, les vignes sont conduites en biodynamie et vendangées manuellement.

Au final, le vin est issu de l'assemblage de poulards, béclan, chardonnay rose et différentes expressions de savagnin. Pressurage direct, fermentation spontanée et élevage d'un an en fûts permettent d'affiner la matière sans lisser le caractère. Le millésime 2024, exigeant à la vigne mais aux maturités régulières et assez tardives, offre un vin à la structure fraîche, où se mêlent agrumes, notes florales et une signature aromatique marquée par la famille des savagnins, avec une légère réduction encore perceptible. Un vin identitaire, pensé aussi bien pour le plaisir immédiat que pour la garde.

La Vie en Rose s'ouvre sur un bouquet aux notes minérales particulièrement agréables. Celles-ci s'expriment de différentes façons. D'abord à travers des notes empyreumatiques, évoquant deux silex frottés ou une allumette que l'on craque. Puis viennent des sensations plus minérales encore : un torrent qui s'écoule sur une roche chaude, installant une ambiance de forêt primaire. L'ouverture constitue une entrée en matière remarquable, à la fois réconfortante et très dynamique.

Après quelques minutes d'aération, ces notes fumées s'estompent pour laisser place à un registre plus fruité autour du kiwi, du zeste de mandarine, puis d'une touche plus douce de caroube. Désormais pleinement ouvert, le vin se distingue par la complexité de son bouquet. Pomme Granny, fleur d'oranger, ainsi qu'une note rappelant une bière de type gueuze composent l'ensemble. Un boisé noble vient enrober le tout, sur de subtiles notes d'encens. On va de surprise en surprise, et on en redemande !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Très belle attaque, portée par une fraîcheur incisive. Le vin se découvre de façon épurée, laissant la fraîcheur marquer le début de la dégustation pour mieux révéler sa verticalité. L'apprivoise petit à petit. Le cœur de bouche se pare d'un léger gras qui nappe le palais et entraîne avec lui beaucoup de gourmandise, venant équilibrer une structure tendue et étirée. La minéralité, bien présente, ne force jamais le passage mais participe pleinement à la profondeur perçue, à travers des notes de silex et d'eau de roche.

La longueur en bouche est exceptionnelle, tenue par une fraîcheur posée et agréable, aux accents citronnés. On a cette impression d'un vin de vérité, libéré de tout artifice, qui s'affirme avec conviction dans sa version la plus pure.

Pour marier cette singulière « Vie en rose », on opte pour un ceviche de daurade, accompagné d'une marinade de zeste d'orange, citron et de pulpe de pomelo puis un peu de cébette hachée et parfumé de piment d'Espelette. On l'imagine aussi avec une paupiette de cabillaud accompagnée d'une sauce kiwi et du gingembre frais râpé avec un peu de persil.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura La Vie en Rose - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : or

Nez : complexe : silex frotté, allumette que l'on craque, torrent sur une roche chaude, kiwi, zeste de mandarine, caroube, Pomme Granny, fleur d'oranger, bière de type gueuze, boisé noble sur de subtiles notes d'encens.

Bouche : fraîcheur incisive, léger gras nappant, minéralité bien présente (silex et d'eau de roche). La longueur en bouche est exceptionnelle, tenue par une fraîcheur posée et agréable, aux accents citronnés.

Accords mets-vins : un ceviche de daurade avec une marinade de zeste d'orange, citron et de pulpe de pomelo, cébette hachée et piment d'Espelette. On l'imagine aussi avec une paupiette de cabillaud avec une sauce kiwi et du gingembre frais râpé avec un peu de persil.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : poulsard, béclan, chardonnay rose et savagnin,

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.