

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin ouillé - 2023 - Blanc



Parmi les cuvées emblématiques du Domaine Tissot, ce Savagnin ouillé occupe une place toute particulière. Non oxydatif, à rebours de la tradition jurassienne du vin jaune, il incarne la volonté de Stéphane Tissot de révéler une autre facette du cépage, plus sensuelle, plus aromatique, mais tout aussi profondément ancrée dans le sol. Un vin à part, immédiatement reconnaissable, qui conjugue densité, énergie et une incroyable générosité d'expression.

Si le savagnin est historiquement vinifié sans ouillage dans le Jura, Stéphane Tissot s'inscrit ici dans une tradition plus ancienne et plus large, que l'on retrouvait notamment en Alsace ou en Europe centrale, où le cépage - autrefois appelé Traminer - était élevé sans oxydation. Un clin d'œil à ses origines supposées du Haut-Adige, entre Autriche et Italie, et une manière d'explorer toute la versatilité de ce grand cépage.

Pour cette cuvée, les raisins proviennent de deux grands types de terroirs complémentaires : d'un côté, des sols argileux du Trias, apportant gras, chair et puissance ; de l'autre, des éboulis calcaires reposant sur des marnes du Lias, gages de tension, de verticalité et d'énergie. Grâce à l'âge avancé des vignes, l'expression du terroir prend désormais le pas sur la simple identité variétale du savagnin. Pour accompagner cette profondeur croissante, Stéphane opte pour un élevage long de deux années en fûts, sans bois neuf, afin de polir la matière et de laisser le vin trouver naturellement son point d'équilibre. L'élevage est ici d'une précision remarquable, totalement au service du vin.

Ce savagnin 2023 se présente avec une robe or dense, légèrement teintée d'une nuance orangée, affichant une certaine opacité, signe de concentration. Le nez est immédiatement intense et enveloppant. Il s'ouvre sur des fruits confits, bien mûrs autour de la poire, la pomme Golden bien sucrée et les raisins de Corinthe. Le miel s'invite rapidement, suivi d'un impressionnant cortège d'épices convoquant noix de muscade, clou de girofle, bâton de réglisse, poivre de Sichuan ou curcuma. La palette fruitée se complexifie encore avec des zestes d'orange confits, une touche d'ananas séché, mais aussi l'amande ou la noisette. On croit même déceler une étonnante note de chocolat au lait ! Le vin impose son univers, riche, foisonnant, et on en redemande.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est spectaculaire par son volume et sa densité. La matière est massive, charnelle, presque crémeuse, gorgée de saveurs de fruits très mûrs. La poire semble dominer, plutôt pochée aux épices cette fois, mais elle est aussitôt rejointe par une multitude de fruits jaunes – abricot, mirabelle, ananas – difficilement dissociables tant l'ensemble est fondu. La trame épicée monte encore d'un cran sur un poivre de Sichuan intense, une noix de muscade affirmée, un ras el hanout complexe. Tout est intensément nourrissant, profond, captivant, sans jamais tomber dans la lourdeur grâce à une énergie interne impressionnante.

La finale est à la hauteur : puissante, longue, vibrante, marquée par une résonance tellurique qui semble littéralement frapper la poitrine. La sensation de maturité est assumée, majestueuse. Un vin qui ne cherche pas la retenue mais l'ampleur et la résonance, et qui le fait avec une maîtrise remarquable.

Ce Savagnin ouillé appelle naturellement la grande gastronomie épicée. Dès aujourd'hui, on pense à un biryani de poulet, un tajine de jarret de veau aux abricots secs et aux amandes, une pastilla au poulet. Dans quelques années, il accompagnera magnifiquement une oie farcie aux fruits secs et aux épices. Un vin hors normes, fascinant et d'une rare profondeur, qui confirme une fois de plus le génie singulier de Stéphane Tissot.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin ouillé - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : intense et enveloppant : fruits confits, poire, pomme Golden, raisins de Corinthe, miel, noix de muscade, clou de girofle, bâton de réglisse, poivre de Sichuan, curcuma, zestes d'orange confits, ananas séché, amande, noisette, chocolat au lait.

Bouche : spectaculaire par son volume et sa densité, matière massive, charnelle, presque crémeuse, fruits très mûrs, poire pochée aux épices, fruits jaunes, poivre de Sichuan, noix de muscade, ras el hanout. Finale puissante, longue, vibrante, tellurique.

Accords mets-vins : Dès aujourd'hui, on pense à un biryani de poulet, un tajine de jarret de veau aux abricots secs et aux amandes, une pastilla au poulet. Dans quelques années, il accompagnera magnifiquement une oie farcie aux fruits secs et aux épices.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Traminer (savagnin)

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.