

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin sous voile - 2022 - blanc



On connaît le vin jaune, on connaît plus rarement le savagnin ouillé... mais deux façons de vinifier un même cépage, c'est finalement trop simple pour Stéphane Tissot ! Alors pourquoi ne pas imaginer un « entre-deux » : un savagnin non ouillé, élevé sous voile, mais pas 6 ans et 3 mois ou davantage comme pour le vin jaune, seulement 33 mois.

L'élevage s'effectue ainsi en milieu dit réducteur, sous un voile de levures qui protège le vin d'une oxydation trop rapide durant son élevage, tout en développant des arômes dits oxydatifs... tout le paradoxe de la magie jurassienne.

Le raisin est issu de deux parcelles aux sols plutôt argileux, sur sous-sol calcaire : En Spois et La Vasée. Toutes deux sont labourées et travaillées selon les principes de la biodynamie, à laquelle Stéphane s'est converti il y a plus de quinze ans déjà, lui qui cherche à exprimer avec la plus grande sincérité l'identité de chaque terroir.

À peine servi dans le verre, le vin diffuse ses arômes dans la pièce. Il s'exprime pleinement. Mais c'est d'abord la couleur qui interpelle : une robe jaune aux reflets or rose, qui confère à ce savagnin une grande profondeur. Difficile de rester indifférent à ses notes enivrantes : lorsque l'on plonge le nez dans le verre, le moment devient presque magique. Un premier tableau s'articule autour de notes d'essences d'agrumes rares, subtils, comme la bergamote, le yuzu et le citron noir. Plus profond et plus subtil, un esprit truffé, mêlé à des notes de sous-bois et de camphre, souligne l'élégance de ce savagnin. La richesse aromatique est telle qu'elle laisse entrevoir une multitude de nuances, dont l'une des plus emblématiques autour de la noix fraîche.

À l'aération, le vin dévoile une dimension plus épicée et gagne encore en profondeur. On oscille alors entre le curry jaune, la cardamome, puis une touche de gingembre. Un tableau remarquable par la multiplicité des arômes, chacun apportant élégance, profondeur et générosité à l'ensemble. On n'oublie pas quelques fruits jaunes comme l'abricot, plutôt confits.

La bouche laisse pantois : quelle énergie ! Moins exubérante que le nez, elle exprime en revanche toute la puissance et la longueur caractéristiques des vins élevés sous voile. L'attaque est nette, portée par

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

un toucher de bouche d'une grande élégance. Une puissance iodée évoque presque un concentré de crustacés. Le vin se densifie ensuite au cœur de bouche, faisant ressortir avec force l'aromatique épicée du savagnin. Poivre vert, piment d'Espelette et safran s'entremêlent avec précision.

L'aromatique prend le dessus, laissant la minéralité en arrière-plan, ce qui confère au vin une expression fine et distinguée. La texture n'est jamais démonstrative, elle forme un écrin dans lequel le vin s'exprime pleinement. Droite, verticale, cette cuvée prolonge le plaisir durant de longues secondes, voire plusieurs minutes, tant par sa persistance aromatique que par la sensation salivante et iodée qui demeure en bouche.

On l'imagine accompagné d'un homard cuit à la nage, puis rôti au beurre corail, servi avec un petit gâteau d'endives, le tout surmonté de quelques lamelles de truffe noire. Plus simplement, un filet de dorade rôti, accompagné de légumes de saison et parfumé d'une sauce au curry, offrira un très bel accord.

Enfin, impossible de ne pas évoquer le grand classique régional : un Comté de 18 ou 24 mois, dont les premiers cristaux d'évolution sont d'une importance capitale !

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin sous voile - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe : essences d'agrumes rares, subtils (bergamote, yuzu, citron noir), esprit truffé, sous-bois, camphre, noix fraîche, curry jaune, cardamome, gingembre, quelques fruits jaunes comme l'abricot, plutôt confits.

Bouche : énergique, attaque nette portée par un toucher élégant, puissance iodée, poivre vert, piment d'Espelette et safran, texture n'est jamais démonstrative. Longue finale entre persistance aromatique et sensation salivante et iodée.

Accords mets-vins : homard cuit à la nage, puis rôti au beurre corail, servi avec un petit gâteau d'endives et quelques lamelles de truffe noire. Plus simplement, un filet de dorade rôti, accompagné de légumes de saison et parfumé d'une sauce au curry.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2039

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique