

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2018 - blanc - 62 cl



Toujours fidèle à l'expression du terroir et du millésime, Stéphane Tissot livre sur ce beau millésime 2015 un vin jaune aux arômes corsés, un vin onctueux et puissant dans sa matière et particulièrement sapide.

En 1995, Stéphane Tissot a choisi de planter en savagnin cette belle parcelle d'un hectare environ, au sud d'Arbois, aux sols assez profonds d'argiles du Trias, sur un sous-sol calcaire. L'exposition plein Est permet au savagnin de mûrir lentement, en bénéficiant d'un bon ensoleillement matinal, tout en conservant un bon niveau d'acidité. Malgré l'âge encore relativement jeune des vignes, les raisins tirent de ces sols une impressionnante concentration, donnant au vin beaucoup de chair et de volume.

Le généreux millésime 2018, marqué par un été chaud et ensoleillé, a donné des savagnins bien mûrs, très aromatiques et concentrés, nous promettant des vins jaunes à la fois puissants, riches dans leurs arômes et leur texture, et précis dans leurs équilibres de bouche. Après 7 années d'élevage sous voile, en fûts de chêne, ce vin jaune En Spois offre un bouquet aux accents résolument tourbés et fumés, dans lequel le parfum de noix fraîche jaillit littéralement ! Encaustique, cumin, cannelle et pain d'épices, gelée de coing et de pomme, bergamote, orange confite, champignons séchés... le nez est intense et expressif.

Le toucher de bouche se montre particulièrement onctueux et enrobant. Le vin tapisse littéralement le palais, vous livrant avec franchise ses saveurs de fruits secs, d'épices et d'agrumes confits. Une structure ample sans cesse gainée par une belle et surprenante acidité, parfaitement préservée, complétée d'une trame minérale au grain salin salivant. Comme toujours, la longueur est phénoménale.

Un grand vin jaune qui offre de très nombreuses possibilités à table : on peut bien sûr penser au coq au vin jaune ou au poulet aux morilles, mais pas seulement, on pourra aussi se laisser tenter par une fricassée de champignons des bois à la crème, un curry d'agneau ou un tajine de volailles au cumin... Sans oublier, bien sûr, un Comté affiné 24 ou 36 mois, servi avec quelques cerneaux de noix. Pour une expérience gustative plus singulière et incroyablement harmonieuse, découverte grâce à Stéphane

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Tissot : associez-le à des huîtres plates ! Un délice.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2018 - blanc - 62 cl



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : intense et expressif : accents résolument tourbés et fumés, noix fraîche, encaustique, cumin, cannelle et pain d'épices, gelée de coing et de pomme, bergamote, orange confite, champignons séchés

Bouche : toucher particulièrement onctueux et enrobant, fruits secs, épices et agrumes confits, structure ample sans cesse gainée par une belle et surprenante acidité, trame minérale au grain salin salivant. La longueur est phénoménale.

Accords mets-vins : coq au vin jaune ou au poulet aux morilles, fricassée de champignons des bois à la crème, curry d'agneau ou tajine de volailles au cumin, Comté affiné 24 ou 36 mois et quelques cerneaux de noix. Des huîtres plates.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2049

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et biodynamique