

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Curon - 2018 - blanc - 62 cl



Nouveau venu, depuis 2017, dans la superbe collection de vins jaunes parcellaires signée Stéphane Tissot, ce « Curon » offre un profil incroyablement concentré et intense, sans jamais se départir d'une élégance et d'une fraîcheur que l'on n'attendait pas forcément sur le généreux et plutôt solaire millésime 2018. Il s'impose d'emblée comme une pièce-maîtresse dans la collection.

Avec cette parcelle, Stéphane a fait un pari un peu fou, mais, ceux qui le connaissent le savent, rien ne l'arrête lorsqu'il s'agit de poursuivre son idéal de grand vin de terroir ! Sur ce coteau très pentu du désormais fameux secteur de Curon, les vignes de savagnin ont été plantées à très haute densité, à 27000 pieds par hectare ! Inutile de vous dire que c'est un record dans la région : il n'y a guère que chez Olivier Lamy, sur la Côte de Beaune, que l'on peut trouver l'équivalent avec ses fameuses cuvées Haute-Densité.

Elles occupent pour la plupart d'étroites terrasses qui ont dû être aménagées pour dompter la forte pente. Bien évidemment, ici, point de mécanisation, mais un travail manuel ultra-méticuleux s'impose. L'objectif est simple : favoriser l'enracinement en profondeur des vignes, dans les sols micacés du Lias, à la texture assez fine. En outre, la concurrence entre les ceps limitent naturellement les rendements et permet d'obtenir des raisins assez petits mais très concentrés. Une concentration également favorisée par l'exposition plein Sud de la parcelle.

Au final, toutes les conditions sont réunies pour ramasser un raisin d'une rare intensité aromatique, parfaitement imprégné de ce terroir de Curon. Après un élevage sous voile de plus de 7 ans, le résultat est époustoufflant d'intensité aromatique, d'élégance et de fraîcheur.

Si l'on retrouve bien sûr des notes typiques de noix et de noisette, associée à une touche de croûte de pain un peu grillée, c'est aujourd'hui la dimension épicée qui tient le premier rôle, évoquant l'immortelle d'Italie, la gentiane, la poudre de curry, le carvi, le safran et le poivre noir. Elle s'accompagne de nuances florales élégantes, autour de la camomille et d'autres petites fleurs séchées. Viennent ensuite les fruits, entre abricot sec et raisin de Corinthe, le miel, la pâte de coing et une touche plus tonique d'orange amère et de cédrat confit. On sent poindre une nuance

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fumée de feuille de tabac séchée, mais aussi une touche de camphre ainsi que des notes de sous-bois, de champignons frais. Quel voyage !

Le volume de bouche est considérable. Le vin se montre tannique mais toujours fluide, en mouvement. Il est parcouru de part en part d'une tension aux accents citronnés qui met en alerte chaque papille. La persistance est phénoménale, sur les fruits secs, la tourbe, les champignons séchés, les fruits jaunes pulpeux, presque crémeux, les agrumes confits et une touche résolument saline fort salivante. Un grand « jaune », à la capacité de garde de plusieurs décennies. Un coup de maître !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Curon - 2018 - blanc - 62 cl



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Noix, noisette, pain grillé, immortelle d'Italie, gentiane, curry, carvi, safran, poivre noir, camomille, petites fleurs séchées, abricot sec, raisin de Corinthe, miel, pâte de coing, orange amère, cédrat confit, tabac, camphre, sous-bois, champignons.

Bouche : toucher onctueux et enrobant, presque tannique, ampleur peu commune qui tapisse littéralement le palais, saveurs de fruits secs, d'épices et d'agrumes confits, structure large, puissante gainée par une trame minérale saline salivante.
Longueur phénoménale

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



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