

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune La Mailloche 12 ans d'élevage - 2012 - blanc - 62 cl



Voici un des terroirs les plus emblématiques du Domaine : après de longues années passées à observer le comportement des vignes sur ce terroir du Lias, Stéphane a tout naturellement décidé d'en isoler la production de vieux pieds de savagnin pour enrichir son extraordinaire collection de vins jaunes parcellaires. Plus encore, fort du succès de l'expérience faite avec quelques fûts de ses vins jaunes 2011 des Bruyères et de Château-Chalon, il a décidé, sur le millésime 2012, d'isoler la barrique la plus prometteuse de son parcellaire de la Mailloche pour en prolonger l'élevage sous voile pendant 12 ans : le résultat est tout bonnement époustouflant de complexité aromatique et de longueur de bouche. Incroyable de bout en bout !

Sur cette colline en pente douce, les vignes s'immiscent dans un substrat singulier où la roche s'est progressivement dégradée pour créer cette couche profonde de marnes argileuses compactes. Celles-ci limitent l'influence du socle calcaire, encore présent dans les sous-sols et contribuent à donner au vin sa subtilité aromatique, sa structure longiligne aux notes tourbées, mais aussi ses accents citronnés caractéristiques.

La saison 2012 fut marqué par une splendide fin d'été qui a permis au savagnin de mûrir en toute quiétude. Un millésime brillant où les jus se montraient d'emblée à la fois toniques, concentrés et d'une complexité aromatique rare. La seule ombre au tableau : les rendements étaient bien plus limités que sur le millésime précédent.

Près de 14 ans plus tard, à la fois charpenté, tonique et très expressif, le vin semble aujourd'hui parcouru par un formidable élan vital qui le fait chanter sur nos papilles. Noix fraîche, éclat de noisette grillée, caillou frotté, houblon, gentiane, fleurs séchées, tourbe, zestes d'orange et de citron confits, cumin, curry, graine de fenouil mais aussi la poire et la pêche flambée, son intensité aromatique nous transporte. La sensation de vivacité en bouche est particulièrement excitante : c'est bien la finesse et l'énergie du fruit et du sol qui dominent ici. Minéralité poivrée, fruité acidulé évoquant les agrumes confits, incroyable sapidité, longueur superlative : tout est déjà là. Quant au potentiel de vieillissement, il est proche de l'infini !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Toujours d'une grande finesse, il brillera sur des ris de veau aux morilles, suivi, bien sûr, d'un vieux Comté un peu cristallisé accompagné de quelques cerneaux de noix.

Absolument culte, absolument indispensable, absolument collector (400 bouteilles produites)

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune La Mailloche 12 ans d'élevage - 2012 - blanc - 62 cl



Dégustation et accords

Robe : Vieil or, reflets ambrés

Nez : Noix fraîche, éclat de noisette grillée, caillou frotté, houblon, gentiane, fleurs séchées, tourbe, zestes d'orange et de citron confits, cumin, curry, graine de fenouil, poire pochée aux épices, pêche flambée

Bouche : Un vin dense, puissant en bouche, mais fuselé et tonique. Il est porté de bout en bout par une structure dynamique aux accents stimulants de zestes d'agrumes et une touche évoquant le bâton de réglisse et le poivre.

Accords mets-vins : des ris de veau aux morilles, suivi, bien sûr, d'un vieux Comté un peu cristallisé accompagné de quelques cerneaux de noix.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2060

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Culture : biologique et biodynamique