Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune "99 mois" - 2011

Avec l'énergie et la curiosité insatiable qui le caractérisent, Stéphane n'hésite jamais à tenter de nouvelles expériences, du moment qu'elles sont susceptibles de lui faire découvrir encore et encore de nouvelles facettes de ses terroirs et de ses vins. C'est le cas avec ce stupéfiant Vin Jaune 2011, vieilli pas moins de 99 mois (au lieu des 6 années « traditionnelles »).

Sur ce millésime naturellement riche, opulent même, Stéphane a eu envie de jouer au maximum la carte de la concentration et de la texture. D'autant que les volumes relativement généreux du millésime 2011 lui permettait de tenter l'expérience sur quelques fûts. Si ce « Jaune 99 mois » assemble plusieurs parcelles, c'est tout de même le terroir d'En Spois qui domine, avec son exposition au levant et ses sols assez profonds d'argiles du Trias, sur un sous-sol calcaire.

En laissant le vin sous voile pendant 99 mois, dans des caves plutôt tempérées, l'évaporation s'est encore accentuée pour donner finalement naissance non pas à un vin jaune mais à un véritable extrait de vin jaune, à l'aromatique littéralement explosive ! Au-dessus du verre, nul besoin d'agitation : le tourbillon d'arômes s'élève tout seul entre huile de noisette, noix, myriade d'épices, fruits confits, agrumes séchés, tourbe, mirabelle confiturée, pâte d'amande, cuir, crème de pistache... Quel festival !

La puissance tellurique en bouche est difficile à décrire, tout comme la persistance qui tend vers l'infini. Ce Vin Jaune « 99 mois » constitue une expérience gustative à part entière : soyons clair, il nous paraît quasiment impossible d'imaginer boire un autre vin après celui-ci… en tout cas, pas avant le lendemain ! Tant il reste gravé votre mémoire sensorielle. Inoubliable !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune "99 mois" - 2011

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Explosif : huile de noisette, myriade d'épices, fruits confits, agrumes séchés, tourbe, mirabelle confiturée, pâte d'amande, cuir, crème de pistache

Bouche : Puissance tellurique, intense et élancée, beaucoup d'énergie sous-jacente avec une superbe tension minérale. Persistance hors-norme.

Accords mets-vins : Coq au vin jaune et morilles. Comté vieux et pain aux 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

Millésime : 2011

Type : Vin jaune (non ouillé)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique