Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2014

Dans la superbe collection des vins jaunes parcellaires du Domaine, "Les Bruyères" possède une identité bien marquée, que lui confère son terroir plutôt solaire, avec ces accents épicés affirmés et une matière veloutée et profonde. Sur ce millésime 2014 à l'été plutôt frais, le caractère précoce de ce terroir exposé plein Sud a parlé : ce vin jaune marie dans un bel équilibre puissance et tension. Il vibre littéralement sur le palais, gorgé d'épices aux accents empyreumatiques et d'un fruit bien mûr, charnu, évoquant la gelée de coing et les agrumes confits.

Sur cette parcelle de 80 ares, plantée de savagnin voici une cinquantaine d'années, la vigne s'appuie sur un sol d'argiles du Lias et un sous-sol de marnes bleues qui contribuent largement à donner au vin sa haute concentration et cette dimension fumée caractéristique. Vendangé fin septembre 2014, le savagnin a bénéficié d'une belle arrière-saison pour parfaire sa maturité aromatique et ses équilibres.

Après un début de vinification en cuves, le moût a ensuite passé plus de 6 ans sous voile, en fûts non ouillés. Le résultat aujourd'hui offre une aromatique mûre et intense. Elle s'ouvre avec précision et éclat sur la noisette, la tourbe, la feuille de tabac, les céréales battues et le curry jaune. Mais c'est bien la concentration et la belle maturité du fruit qui marquent ce « Bruyères » de leur empreinte. Coulis et confiture de mirabelles, gelée de coing, abricot séché, zestes d'orange et de citron confits virevoltent au-dessus du verre dans une joyeuse farandole.

La bouche se montre à la fois dense, généreuse mais toujours tendue et traçante. Il y a de la matière et une vraie richesse en extraits secs, mais nous ne sommes pas dans un registre de surpuissance : tout est parfaitement dosé, le milieu de bouche déploie une vraie énergie portée par une dimension poivrée, voire pimentée, stimulante. On retrouve dans la finale intense et empyreumatique ses fins amers évoquant les peaux d'agrumes, typiques du terroir des Bruyères.

Comme toujours, l'allonge s'avère phénoménale, laissant sur votre palais, pendant de longues secondes, ce mélange subtil de saveurs de fruits à coque, de champignons frais, de zestes et d'épices. Ce magnifique vin jaune nous met en appétit : que diriez-vous d'un traditionnel coq au vin jaune et morilles ?...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune Les Bruyères - 2014

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Très racé : noisette, tourbe, feuille de tabac, céréales battues et curry jaune, coulis et confiture de mirabelles, gelée de coing, abricot séché, zestes d'orange et de citron confits, champignon de sous-bois

Bouche : Dense, généreuse mais tendue et traçante : il y a de la matière et une vraie richesse en extraits secs, mais nous ne sommes pas dans un registre de surpuissance. Une dimension poivrée, voire pimentée, stimulante. Ecorces d'agrumes sur la finale

Accords mets-vins : Coq au vin jaune, poulet aux morilles, on pourra aussi se laisser tenter par un curry d'agneau, un tajine de volaille à la crème, une fricassée de champignons des bois à la crème. Comté vieux.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 13°

Ouverture : Aération préalable de deux heures

Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2014

Type : Vin jaune (non ouillé)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique et bio-dynamique