Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2014

Fidèle à l'expression du terroir et du millésime, Stéphane Tissot livre sur ce beau millésime 2014 expressif et tonique, un vin jaune aux arômes corsés, un vin ample 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 son 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 millésime 2014, avec son début d'été assez frais et humide suivi d'une arrière-saison particulièrement ensoleillée a bien réussi au savagnin jurassien, donnant des vins à la fois riches dans leurs arômes et leur texture, et très précis dans leurs équilibres en bouche. Après les traditionnelles 6 années d'élevage sous voile, en fûts de chêne, ce vin jaune En Spois offre un bouquet particulièrement tourbé et fumé, dans lequel le parfum de noix fraîche jaillit littéralement ! Encaustique, curry, cannelle et pain d'épices, poivre gris, pomme au four, gelée de coing, orange et cédrat confits, une touche de champignons sauvages… le nez est riche 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, de noix, d'épices et d'agrumes confits. 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 « rogan josh » ou un tajine au cumin… Sans oublier, bien sûr, le traditionnel Comté !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune En Spois - 2014

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Très racé, jaillissant : noix fraîche, Encaustique, curry, cannelle et pain d'épices, poivre gris, pomme au four, gelée de coing, orange et cédrat confits, une touche de champignons sauvages

Bouche : Puissante et nuancée : onctueuse en attaque, avec du relief mais aussi une sensation de légèreté et de pureté qui dynamise sans cesse le vin. Enorme persistance, de la fraîcheur sur des notes d'agrumes confits

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 au cumin, une fricassée de champignons des bois à la crème. Comté vieux.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

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