Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin ouillé "Traminer" - 2020

Revoici sur notre Route des Blancs du Jura un de nos « chouchous », cet irrésistible savagnin ouillé (non oxydatif), au profil aromatique jaillissant et si singulier, un véritable concentré d'épices et d'herbes aromatiques lointaines qui nous mène des rives de la Méditerranée orientale jusqu'aux confins de l'Asie… Tout cela, depuis Montigny-Les-Arsures : c'est le miracle des grandes expériences viniques !

S'il est de tradition, dans le Jura, de vinifier et d'élever le savagnin sans ouillage, comme dans le vin jaune, révélant ainsi ses typiques notes oxydatives de noix et d'épices, Stéphane souhaite également montrer la belle élégance aromatique de ce cépage, lorsqu'il est élevé en fûts ouillés, comme on le faisait depuis longtemps en Alsace par exemple (avant que sa version « épicée », le Gewurztraminer, ne le supplante) et dans bien d'autres pays d'Europe centrale. N'oublions pas que ce cépage est originaire du Haut-Adige, dans le sud du Tyrol, entre Autriche et Italie… Longtemps Stéphane avait d'ailleurs choisi de revenir à la dénomination « originelle » du cépage, le Traminer.

Pour élaborer cette cuvée, Stéphane sélectionne des raisins issus de deux grands types de terroir, sols plutôt argileux du Trias d'un côté, éboulis calcaires recouvrant des marnes du Lias de l'autre. Le gras et la puissance d'un côté, la tension et la finesse de l'autre. Et bien sûr, l'équilibre, toujours l'équilibre ! En vieillissant, les vignes donnent aujourd'hui un raisin qui a considérablement gagné en complexité, exprimant les messages du terroir bien au-delà de l'identité aromatique variétale du savagnin. C'est pourquoi, Stéphane opte aujourd'hui pour un élevage de deux années en fûts, sans bois neuf : un temps long qui va permettre au vin de parfaire ses équilibres et patiner son extraordinaire relief naturel.

Incontestablement, la matière dense du vin et sa superbe acidité structurante nous font dire qu'il est encore jeune et méritera de s'affiner encore en cave. Mais d'ores et déjà, on tombe immédiatement sous le charme d'un bouquet extraordinairement expressif qui nous emporte illico vers des contrées lointaines, au cœur de marchés aux épices aux couleurs chatoyantes. On pense à l'encens, au cumin, au clou de girofle ou à la cardamome, au musc et à la noix de muscade, on pense à de mystérieuses décoctions d'herbes aromatiques aux accents tantôt citronnés, tantôt camphrés, on pense au gingembre et au radis noir. Le fruit se fraie peu à peu un chemin dans cette myriade d'épices : on croit reconnaître la prune marinée, le citron yuzu, le kumquat et quelques lointains fruits exotiques, plutôt toniques.

En bouche, ce Savagnin ouillé affiche à la fois une densité et une énergie sidérante : avec sa texture huileuse et pourtant cintrée autour d'une

acidité expressive et juteuse, il excite tous nos sens. On aime ses saveurs de coing, de gelée de pamplemousse épicée, de berlingots aux agrumes. Sensation de puissance et sensation de fraîcheur s’entremêlent dans un équilibre juste parfait. Quant à l’intensité de la finale et surtout sa persistance, c’est juste incroyable ! Elle tend vers l’infini…

Côté cuisine, on a très envie de miser sur des saveurs exotiques, quelque part entre Afrique de l’Est, océan Indien et Extrême-Orient. On pense cari de volaille ou de crevettes, travers de porc massalés, anguille grillée à la japonaise accompagnée d'oshinkos marinés. Plus près de chez nous, tajine de lotte ou coquillages en escabèche devraient également convenir.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Savagnin ouillé "Traminer" - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Une invitation au voyage : encens, cumin, clou de girofle, cardamome, musc, noix de muscade, de mystérieuses décoctions d'herbes aromatiques aux accents tantôt citronnés, tantôt camphrés, gingembre, prune marinée, citron yuzu, kumquat, coing

Bouche : Pulpeuse, une texture huileuse pourtant cintrée autour d'une acidité expressive et juteuse, excitantes saveurs de coing, de gelée de pamplemousse épicée, de berlingots aux agrumes. Finale d'une persistance phénoménale

Accords mets-vins : Idéal sur une cuisine exotique. Cari de volaille ou de crevettes, travers de porc massalés, anguille grillée à la japonaise accompagnée de oshinkos marinés. Plus près de chez nous, tajine de lotte ou coquillages en escabèche

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Traminer (savagnin)

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.