

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2017



Stéphane ne se lassera jamais de chercher de nouveaux chemins, de tenter de nouvelles expériences, toujours à l'affût d'une nouvelle sensation, d'un nouveau goût... A la fois joueur, aventurier mais ultra-perfectionniste, Stéphane ne laisse cependant pas grand-chose au hasard...

Dernière expérience en date, parfaitement maîtrisée de bout en bout, la création en 2015 de cette cuvée absolument unique, issue du très rare chardonnay rose. Stéphane avait repéré depuis bien longtemps cette mutation du chardonnay, en particulier sur les terroirs de la Tour de Curon et de la Mailloche. Il décide alors de commencer à planter de nouveaux pieds de chardonnay rose obtenus à partir d'une sélection massale issue de ces vignes « naturellement » mutées... Afin d'explorer toutes les facettes de ce rarissime cépage et d'en montrer toute la complexité, il n'hésite pas à l'installer sur différentes parcelles aux sols variés, certains très minces et calcaires, d'autres plus profonds, argilo-marneux.

Ce nouveau millésime 2017 (qui sera malheureusement très vite introuvable du fait d'une récolte largement amputée par le gel d'avril) a été élevé un an en fûts dont moins d'un tiers de bois neuf, après une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre.

Le vin nous a immédiatement séduits, par sa haute concentration aromatique, son style plein et entier, et cette minéralité épicée très affirmée. Ces vignes, encore jeunes, nous livrent un fruit mûrs et charnu, évoquant tour à tour pomme, coing, prune jaune et une touche exotique d'ananas et de goyave. Mais le vrai « marqueur » de ce vin puissant et original, c'est indéniablement ce cortège d'épices qu'il dévoile au nez comme en bouche, entre poivre gris, musc, cannelle mais aussi des touches plus végétales de tabac frais, cerfeuil et de menthe poivrée.

En bouche, le vin en impose déjà par son volume et sa chair veloutée : quel corps pour de jeunes vignes ! La qualité de ce terroir calcaire et le talent de vinificateur de Stéphane n'y sont certainement pas étrangers... Voici clairement un vin qui donne envie de s'attabler pour déguster aussi bien une morbiflette... qu'une lotte au safran !

Pour tous les amateurs de découverte, pour tous ceux qui ont envie de surprendre ou d'être surpris lors d'une dégustation à l'aveugle, il faut foncer sur ce nouveau millésime particulièrement abouti de Chardonnay « Rose Massale » : un futur collector !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fruité et épicé : pomme, coing, prune jaune et une touche exotique d'ananas et de goyave. Poivre gris, musc, paprika mais aussi des touches plus végétales de tabac frais, cerfeuil et menthe.

Bouche : Beau volume, de la chair veloutée, très belle tension minérale qui resserre et étire le milieu de bouche. Ferme et complet.

Accords mets-vins : Saumon ou truite fumée, queue de lotte au safran ou au lait de coco et poivre vert frais. Morbiflette. Sauté de veau au paprika.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay rose

Culture : Biologique et bio-dynamique