

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2016



En Barberon est incontestablement un des terroirs phares du Domaine, acquis par André Tissot, sur lequel Stéphane produit aujourd'hui de grands flacons, dans les deux couleurs. Exposées est/ouest, les vignes d'une bonne quarantaine d'années bénéficient d'un sol d'argiles et de marnes du Lias (assez similaires à celles que l'on trouve du côté de Château-Chalon), recouvertes par endroit d'une fine couche d'éboulis calcaires. Ici, le chardonnay occupe environ la moitié des deux hectares, laissant l'autre moitié au pinot noir.

Bien sûr, ici comme ailleurs sur le domaine, les vignes sont enherbées en totalité et conduites en bio et bio-dynamie. Tout à la recherche de l'expression la plus pure de ce terroir, Stéphane a également choisi, sur En Barberon, d'éliminer, dès le début des années 2000, tout ajout de soufre pendant la phase de vinification et d'élevage. Seule une quantité infinitésimale étant intégrée au moment de la mise en bouteille afin de prévenir tout risque d'oxydation ou autre action microbienne lors de cette phase toujours critique.

Après un élevage en fûts de près de deux ans, avec un petit tiers de bois neuf, ce Chardonnay En Barberon offre aujourd'hui un profil particulièrement bien équilibré entre minéralité fumée, élégance florale et éclat du fruit. Pierre à fusil, amande grillée, citron jaune, peau de poire, nectarine, chèvrefeuille, une touche délicatement anisée évoquant le cerfeuil, une note briochée... le bouquet se révèle déjà délicieusement expressif, à condition bien sûr de laisser le temps au vin de s'aérer.

La bouche, dans un esprit assez bourguignon, se montre à la fois onctueuse en attaque, avec du gras, puis nerveuse, parfaitement tendue et dynamisée par une impeccable trame saline. On finit dans un registre à la fois ferme et frais, qui nous montre que ce « En Barberon » a de bien belles années devant lui.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fumé et élégant : pierre à fusil, amande grillée, citron jaune, peau de poire, nectarine, chèvrefeuille, une touche délicatement anisée évoquant le cerfeuil, une note briochée.

Bouche : A la fois velouté et charnu en attaque, puis nerveux. Une belle tension citronnée dynamise l'ensemble et annonce une finale très droite, saline.

Accords mets-vins : Bar ou sole au beurre blanc. Noix de Saint-Jacques rôties et émulsion aux agrumes. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.