

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2017



Ce chardonnay d'Arbois doit son nom à la nature des sols des parcelles dont il est issu, sols peu profonds d'éboulis calcaires très caillouteux. Là encore, soucieux de trouver un bel équilibre entre acidité et alcool, minéralité et fruité, Stéphane Tissot assemble et vinifie savamment le produit de vignes d'âges très différents, entre 15 et plus de 60 ans !

Adepte d'une vinification « à la bourguignonne », Stéphane livre sur ce millésime un vin d'une grande précision, à la fois gourmand, fruité et séveux, où la puissance se conjugue avec une belle élégance florale et une minéralité fumée au nez et saline en bouche, très présente. Vinifié sans aucun ajout de levures puis élevé en fût pendant 12 mois (moins d'un tiers de bois neuf), il révèle dès aujourd'hui une belle complexité aromatique.

Le nez développe des arômes complexes de prune jaune, de pomme juteuse, de terre fraîchement retournée, mais aussi de fines notes iodées (couteau, praire) et surtout fumées (tourbe, pierre à feu). On perçoit à l'aération une dimension plus épicée sur le poivre vert et le gingembre. Une nuance citronnée apporte une agréable sensation de fraîcheur.

On retrouve dans une bouche concentrée et droite, un très beau fruit sur le coing et les fruits jaunes accompagnés de la vivacité des agrumes bien mûrs, mandarine en particulier : le vin scintille, toujours lumineux, toujours actif et tendu. Volumineux en attaque, il déroule ensuite une vigoureuse trame minérale, saline, qui excite les papilles et annonce une très longue finale vibrante, sur les zestes d'agrumes et les épices.

Cet Arbois Les Graviers est incontestablement un beau vin de garde, à conserver en cave 5 ou 10 ans, idéal sur une gastronomie plutôt maritime. Si vous l'ouvrez d'ici là, n'oubliez pas de l'aérer au moins deux heures avant de le déguster.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Gravieres - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Notes iodées (couteau) et fumées (tourbe, pierre à feu). Terre humide. Zeste de citron. Pomme, prune jaune, coing. Croûte de pain. Graine de coriandre, poivre vert, gingembre. Noisette.

Bouche : Concentrée et droite, un très beau fruit sur le coing et les fruits jaunes accompagnés de la vivacité des agrumes bien mûrs, mandarine en particulier. Superbe trame saline qui stimule les papilles et étire la finale.

Accords mets-vins : Fruits de mer. Raie au beurre noir. Poisson fumés, grillés ou en préparation au curry. Fondue ou raclette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures recommandés



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et bio-dynamique