

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2017



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. 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 faible quantité est intégrée au moment de la mise en bouteille afin d'éviter que le vin ne soit trop marqué par des arômes réductifs et, bien sûr, 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, noisette torréfiée, citron jaune et mandarine, poire, nectarine, fleurs blanches, une touche délicatement anisée sur le cerfeuil, une note briochée, une autre plus terrienne évoquant un sol de sous-bois fraîchement retourné... le bouquet se montre déjà très 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 ferme et frais, mais toujours très savoureux, qui nous montre que ce « En Barberon » a de bien belles années devant lui.

Malheureusement, suite au gel d'avril 2017, Stéphane n'a pu produire cette année qu'un petit millier de bouteilles. Si vous voulez faire partie des quelques privilégiés qui auront la chance d'en entrer en cave, ne tardez vraiment pas...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Très complet : pierre à fusil, terre fraîchement retournée, noisette torréfiée, citron jaune et mandarine, poire, nectarine, fleurs blanches, une touche délicatement anisée évoquant le cerfeuil, une note briochée.

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

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Sole meunière. Noix de Saint-Jacques rôties et émulsion aux agrumes. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.