

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2017



C'est après avoir beaucoup observé et expérimenté que Stéphane Tissot décide en 2000 d'isoler la production de cette parcelle et de créer la cuvée La Mailloche, devenue au fil des ans un des fers de lance des grands chardonnays du Domaine, capable par sa puissance et sa profondeur de rivaliser avec de nombreux crus de la Côte de Beaune.

Cette identité très affirmée, la Mailloche la doit avant tout à son terroir : une parcelle en pente douce, orientée au Levant, où les sols profonds de marnes argileuses très compactes vont limiter l'influence du calcaire, présent dans le sous-sol, et donner au vin sa richesse et ce côté « fumé-grillé » caractéristique.

Les plus vieilles vignes ont ici 70 ans, mais Stéphane Tissot a toujours pris soin de régulièrement replanter, uniquement en sélection massale, afin de conserver un patrimoine en pleine santé : les plus jeunes vignes apportent au vin leur fougue et l'éclat de leur fruit, tandis que les plus anciennes lui donnent sa force et sa profondeur hors du commun.

Face à l'imposante structure naturelle du vin, Stéphane fait le choix d'un élevage long (24 mois au total), toujours en fûts bourguignons mais avec très peu de bois neuf, afin de « sculpter » son vin et lui donner son style si reconnaissable, entre notes de tourbe, de pierre à feu et de fruits secs, amande en tête, impressionnant volume en bouche, avec une mâche énergique et cette superbe tension saline, épicée, qui étire et fait vibrer le vin sur le palais.

Ce splendide 2017 se pare en outre d'une dimension acidulée, évoquant la pulpe d'agrumes, qui apporte un supplément d'énergie, au nez comme en bouche. Si l'on ajoute quelques notes de fleurs séchées, d'eucalyptus, un fruité sur des saveurs de poire et une impressionnante longueur en bouche, les similitudes avec certains Meursaults, au profil à la fois gras, concentré et « fumé », sont bien réelles...

Voici une expression particulièrement intense et minérale du chardonnay jurassien, qui mérite bien 4 ou 5 années de cave pour livrer son énorme potentiel. Une seule ombre au tableau : durement touchée par le gel, cette parcelle a produit des rendements extrêmement faibles. Les quantités sont très limitées.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Tourbe, pierre à feu et fruits secs, amande en tête. Pulpe d'agrumes (citron, clémentine). Poire bien mûre, crème de fruits blancs. Fleurs séchées, eucalyptus.

Bouche : Volume impressionnant, avec du gras et de la profondeur, couplé à une vraie tension, saline et épicée. Vibratoire sur le palais, généreux et lumineux. Très grosse allonge.

Accords mets-vins : Bar ou turbot au beurre blanc. Ris de veau et crème de champignons. Blanquette de poissons blancs ou de volaille. Fromages de vache à pâte molle (livarot).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique