

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2018



Pour la première fois sur notre Route des Blancs, nous avons le plaisir de vous proposer cette autre cuvée « Collector » signée Stéphane Tissot : un rare chardonnay floral issu d'une vigne « en sursis » plantée sur le terroir de Château-Chalon où le savagnin est roi !

Cette petite parcelle occupe un coteau argileux (les fameuses argiles du Lias) recouvert en surface d'éboulis calcaires. Exposé plein Ouest, il se situe légèrement en contrebas du village de Ménetru-le-Vignoble. Les vignes d'une quarantaine d'années s'imprègnent de ce substrat qui donne une signature citronnée et cette trame aux fins amers minéraux tout à fait typique de Château-Chalon.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Stéphane fait le choix d'un long élevage en fûts, pendant deux années au total, avec peu de bois neuf (1 seul fût sur les 6 produits). Le résultat se révèle d'une magnifique complexité.

Dès le premier nez, passée une note évoquant la noisette grillée, on se régale d'un fruit pur et jaillissant, entre pomme Granny, poire Beurré d'Anjou, pêche blanche et prune jaune. Viennent ensuite des notes délicates de fleurs de montagne, de miel fin et une touche anisée évoquant le cerfeuil frais. Une nuance citronnée renforce la dimension tonique du bouquet.

En bouche, la matière est fluide et élancée mais les saveurs intenses révèlent une haute concentration : les fruits blancs et jaunes croquants s'accompagnent d'une trame crayeuse et saline, très stimulante sur le palais. Les fins amers minéraux et une touche pimentée structurent une finale vibrante, salivante et citronnée, d'une longueur majuscule.

Un vin rare et singulier, ni tout à fait jurassien, pas franchement « bourguignon » non plus, mais tout simplement délicieux. Un partenaire idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques rôties nappées d'une émulsion au cerfeuil !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fruité jaillissant : noisette grillée
puis pomme Granny, poire Beurré
d'Anjou, pêche blanche et prune jaune.
Fleurs de montagne, miel fin et une
touche anisée évoquant le cerfeuil frais.
Citron

Bouche : La matière est fluide et élancée,
des saveurs intenses révèlent une haute
concentration : les fruits blancs et jaunes
croquants s'accompagnent d'une trame
crayeuse et saline, très stimulante.
Longue finale citronnée

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques
rôties nappées d'une émulsion au
cerfeuil. Ravioles de langoustines dans un
bouillon à la citronnelle.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et bio-
dynamique