

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2018



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, puissant, profond et texturé, et surtout intensément minéral et fumé.

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-tourbé" caractéristique.

Les plus vieilles vignes ont plus de 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, et cette aromatique épicée tout à fait typique.

Face à l'imposante structure naturelle du vin, Stéphane fait le choix d'un élevage long (24 mois au total), toujours en fûts de 228 litres mais avec peu de bois neuf (15% à peine), afin de « sculpter » son vin et lui donner son style si reconnaissable. D'un côté, un nez expressif et racé aux notes de tourbe, de pierre à feu, de poivre gris, de muscade et de fruits secs, amande et noisette en tête. De l'autre, un 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 fringant et généreux 2018 a en outre conservé de belles acidités, sur des saveurs de pulpe d'orange sanguine et de citron confit. Elles soulignent la sensation d'énergie qui porte le vin en avant tout au long de la dégustation. Si l'on ajoute quelques notes de fleurs et d'eucalyptus séchés, une nuance de mie de pain juste sorti du four, un fruité aux accents de poire et de coing, et une impressionnante longueur, on se dit que l'on tient là un grand blanc qui n'a rien à envier, bien que dans un style très distinct, à des « cousins » de la Côte d'Or pas si lointaine...

Voici une expression particulièrement intense et minérale du chardonnay jurassien, qui mérite au minimum 4 ou 5 années de cave pour livrer son potentiel. Les plus impatients d'entre vous veilleront à la carafier avant de le déguster pour accompagner un gratin de fruits de mer ou une blanquette de lotte au safran.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Tourbe, pierre à feu, amande et noisette. Muscade, poivre gris. Pulpe d'agrumes (citron, clémentine). Crème de poire, pâte de coing. Mie de pain tiède. Fleurs séchées, eucalyptus.

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

Accords mets-vins : Gratin de fruits de mer. Ris de veau et crème de champignons. Blanquette de lotte au safran. Fromages de vache à pâte molle (livarot).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique