

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2019



Nous sommes heureux de vous proposer cette autre cuvée « collector » signée Stéphane Tissot : un chardonnay élégant, intense et gourmand, 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 (moins de 20%). Le résultat se révèle d'une magnifique complexité, à la fois élégant et irrésistiblement gourmand.

Dès le premier nez, passée une note évoquant amandes et noisettes grillées, on se régale d'un fruit mûr et expressif, autour de la pomme et de la poire finement caramélisées, d'une pêche beurrée et des prunes jaunes, complétées d'une note briochée. Viennent ensuite des notes délicates de fleurs de montagne, de miel fin et une touche anisée, entre cerfeuil et fenouil sauvage. Une nuance de citron confit renforce la dimension tonique du bouquet.

En bouche, la matière est fluide et élancée mais les saveurs fruitées intenses révèlent une haute concentration : coulis de poire et confitures de fruits à noyau s'accompagnent d'une trame crayeuse et saline, très stimulante sur le palais. Les fins amers minéraux associés à une touche poivrée structurent une finale énergique, 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 et leur émulsion au cerfeuil !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fruité jaillissant : noisette grillée, la pomme et de la poire finement caramélisées, d'une pêche beurrée et des prunes jaunes. Fleurs de montagne, miel fin et une touche anisée évoquant cerfeuil ou fenouil. Citron confit

Bouche : La matière est fluide et élancée, des saveurs intenses révèlent une haute concentration : coulis de poire et confitures d'abricot s'accompagnent d'une trame crayeuse et saline, très stimulante. Longue finale citronnée et poivrée

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques rôties nappées d'une émulsion au cerfeuil. Ravigoles 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 : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et bio-
dynamique