

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2020



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 qui approchent la cinquantaine 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 pour cette cuvée, d'éliminer, dès le début des années 2000, tout ajout de soufre pendant la phase de vinification et d'élevage. En 2020, constatant l'impeccable précision d'expression et d'équilibre que le vin dégageait à la fin des deux années d'élevage en fûts, Stéphane a décidé de rester dans cet esprit naturel jusqu'à la mise en bouteille.

Ce Chardonnay En Barberon offre aujourd'hui un profil particulièrement intense et équilibré entre minéralité fumée et épicée, volupté florale, générosité des fruits blancs finement beurrés et agrumes confits aux épices. Pierre à fusil, noisette torréfiée, citron jaune et mandarine, bergamote, poire, nectarine rôtie au beurre, jasmin et chèvrefeuille, une touche délicatement anisée sur le cerfeuil et la fleur d'elaeagnus, une note briochée, une autre plus terrienne évoquant un sol de sous-bois fraîchement retourné et les champignons frais... le bouquet se montre déjà très expressif, à condition bien sûr de laisser le temps au vin de s'aérer.

La bouche se montre à la fois onctueuse en attaque, avec du gras, puis nerveuse, parfaitement tendue et dynamisée par une impeccable trame saline et acidulée, aux accents citronnés. On finit dans un registre ferme et frais, toujours très savoureux, qui nous montre que ce « En Barberon » a un bel avenir devant lui.

Après quelques années de cave, vous veillerez à la carafier une bonne heure avant de servir : il brillera alors pour accompagner des ravioles de langoustines servies dans un bouillon moussieux à la citronnelle et au galanga, mais aussi une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une sauce crémeuse aux champignons sauvages.

Un must, malheureusement très rare. Ne tardez pas.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Très complet : Pierre à fusil, noisette torréfiée, citron jaune et mandarine, poire, nectarine rôtie au beurre, jasmin et chèvrefeuille, une touche anisée de cerfeuil et la fleur d'elaeagnus, une note briochée, une autre de sous-bois et de champignon

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 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec (sans soufre)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.