

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2022



Année après année, ce magnifique et singulier Chardonnay Rose, dont Stéphane n'a signé le premier millésime qu'en 2015, ne cesse de nous enchanter, s'inscrivant aujourd'hui parmi les incontournables de Domaine.

Stéphane ne se lassera jamais de chercher de nouveaux chemins, de tenter de nouvelles expériences, toujours à l'affût d'une nouvelle sensation, d'un nouveau goût... A la fois joueur, aventurier mais ultra-perfectionniste, il ne laisse cependant pas grand-chose au hasard.

Stéphane avait repéré depuis bien longtemps cette mutation du chardonnay à la peau devenant rose, en particulier sur les terroirs de la Tour de Curon et de la Mailloche. Il décide alors de commencer à planter de nouveaux pieds de chardonnay rose obtenus à partir de sélection massale issue de ces vignes naturellement mutées.

Afin d'explorer toutes les facettes de ce rarissime cépage aux parfums plus épicés, et d'en montrer la complexité, il n'hésite pas à l'installer sur différentes parcelles aux sols variés, certains très minces et calcaires, d'autres plus profonds, argilo-marneux. Au fil des années, l'empreinte des sols est de plus en plus marquée, ajoutant à la complexité aromatique de ce « Rose Massale ». Le vin a été élevé un an en fûts dont moins d'un cinquième de bois neuf, après une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre.

Au premier nez, des notes minérales de silex chaud précèdent la prune, la pomme et la figue, ainsi que de petits agrumes, gorgés de suc et d'énergie, entre citron Yuzu et mandarine. Les expressions florales - délicatement capiteuses - s'immiscent lentement dans la danse. On devine une myriade de fleurs blanches entre œillet et jasmin mais également un substrat de plantes d'eau, d'eucalyptus et de cerfeuil. La route olfactive ne s'arrête pas en si bon chemin et propose encore de nous régaler de fragrances de miel et d'anis étoilé. On est conquis par la finesse de l'apport de l'élevage, jamais marquant et d'une délicatesse incroyable.

La bouche ferme, étirée et dynamique est galvanisée par des amers élégants et toniques qui semblent tirer leur substrat de pépins de pamplemousse mûr, de l'écorce d'une orange. Le jus tranchant, à l'acidité lumineuse, évoque la chair juteuse d'une pomme Granny, de la nectarine et de la prune jaune. La finale pleine d'énergie, légèrement fumée, permet de revenir sur les notes d'agrumes, entre citron, orange et pomelo.

Une soupe de lotte et palourdes au lard ou encore un ragoût de coques

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

conviendront magnifiquement à la complexité aromatique de ce chardonnay.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Tonique et frais : silex chaud, prunelle, pomme, figue, petits agrumes (citron Yuzu et mandarine), fleurs blanches entre œillet et jasmin, plantes d'eau, eucalyptus, cerfeuil, miel, anis étoilé.

Bouche : Ferme, étirée et dynamique galvanisée par des amers élégants, toniques (pépins de pamplemousse mûr, écorce d'orange), jus tranchant d'une acidité lumineuse (chair juteuse d'une pomme Granny, nectarine, prune jaune).
Finale énergique, légèrement fumée.

Accords mets-vins : Une soupe de lotte et palourdes au lard ou encore un ragoût de coques.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay rose

Culture : Biologique et biodynamique