

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2016



Si vous ne connaissez pas l'expression jurassienne du chardonnay, cette cuvée Patchwork constitue une idéale entrée en matière, tant elle révèle minéralité du terroir jurassien et talent du vigneron !

Issue d'un assemblage de vignes plutôt jeunes (une vingtaine d'années), plantées sur différents terroirs tantôt plus argileux, tantôt plus calcaires, cette cuvée montre d'emblée la maîtrise et le style de Stéphane Tissot : alliance d'un fruit savoureux et de la minéralité fumée du terroir, sans jamais oublier l'énergie et la fraîcheur.

Les vignes bénéficient d'un même soin apporté à tout le vignoble du Domaine : culture biologique, applications des principes et méthodes de la bio-dynamie, labour, vendange manuelle, fermentation par levures indigènes, élevage en fûts bourguignon pendant un an, sans bâtonnage ni collage...ici on respecte totalement l'action de la Nature. Jusqu'à la mise en bouteille, lors de laquelle le soufre est utilisé avec beaucoup de parcimonie.

Ce tout nouveau Patchwork 2016, tire le meilleur du millésime, combinant parfaitement maturité du fruit et tonicité. Au nez, les notes grillées, évoquant les graines de sésames torréfiées et la pierre frottée, s'accompagnent d'un fruité juteux, gourmand, autour des fruits blancs et d'une déclinaison de prunes, enrobé d'arômes de miel d'acacia. Mais la fraîcheur et la minéralité ne sont jamais loin, s'exprimant sur quelques touches d'agrumes, de bergamote et sur une finale très droite et saline.

Tout au long de la dégustation, le vin est dynamique et équilibré. Ce patchwork est plein d'une énergie vibratoire, et s'étire avec beaucoup d'intensité. Une « entrée de gamme » franchement impressionnante de complexité et de maîtrise. On adore.

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Notes fumées et rocailleuses.  
Zestes d'agrumes. Noisette et sésame  
torréfiés. Fruits blancs, déclinaison de  
prunes, miel d'acacia. Beaux arômes  
végétaux (écorce, eucalyptus).  
Bergamote.

Bouche : A la fois gourmande et très  
pure. Déliée. Belle persistance sur les  
fruits blancs et des saveurs salines. Finale  
intense, énergique et très droite.

Accords mets-vins : Terrine ou rillettes de  
poisson. Cabillaud en papillote et pointe  
de curry. Gratin d'épinard. Endives aux  
jambons. Livarot ou langres.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et bio-  
dynamique