

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2015



Cette cuvée provient d'un terroir plus argileux, s'appuyant sur un sous-sol de marnes bleues. Stéphane Tissot assemble dans ce vin le produit de vieilles vignes (entre 40 et 80 ans) et de vignes plus jeunes, plantées en 2004, cherchant ainsi le point d'équilibre entre puissance, concentration et tension minérale.

Si le terroir est plutôt frais, l'exposition plein Sud permet cependant au chardonnay d'atteindre une belle maturité. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2015 qui fut, dans le Jura comme ailleurs, plutôt sec et surtout très ensoleillé. Le système racinaire de ces vieilles vignes a su aller chercher très en profondeur la fraîcheur et l'humidité nécessaire. D'autant que la pratique culturale bio-dynamique, entre travail des sols et apports organiques dynamisants (tisanes de plantes), permet à la vigne d'afficher une vitalité manifeste et de continuer à puiser dans les sous-sols tous les éléments minéraux dont elle a besoin.

Après un tri sévère des raisins, une fermentation totalement naturelle puis un élevage en fût pendant 12 mois sur lies, cet Arbois Les Bruyères se montre ample et puissant, mais aussi très pur dans son expression minérale.

Passée une première aération qui révèle quelques fins arômes réductifs de sésame grillé, le nez dévoile un magnifique fruit, autour de la poire juteuse, la prune et la mirabelle, mais aussi des notes fumées et épicées (vanille, cannelle, poivre blanc). La fraîcheur se retrouve dans de délicates évocations végétales, entre cerfeuil, eucalyptus et zestes de pamplemousse. En bouche, la matière est riche, légèrement beurrée, le vin n'est jamais lourd, toujours énergique et tendu par de beaux amers. Puissance, profondeur et fraîcheur : certains pourraient s'imaginer qu'ils sont ici du côté de Meursault... et cela n'aurait rien de choquant !

Justement, cet Arbois Les Bruyères peut être une très belle alternative à un Bourgogne pour accompagner des noix de Saint-jacques pôlées, un dos de cabillaud rôti accompagné de cocos de Paimpol, ou des plats délicatement épicés, comme un curry de lotte au lait de coco. Comme toujours avec les blancs de Stéphane Tissot, les équilibres parfaitement maîtrisés autorisent une garde d'au moins 10 ans !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Notes rocailleuses et fumées.
Arômes végétaux (cerfeuil, eucalyptus) et
floraux (rose). Zestes de citron,
pamplemousse. Poire, coing, mirabelle,
pamplemousse. Poivre, cannelle, vanille.

Bouche : Belle matière ample et
généreuse, délicatement beurrée. Le
milieu de bouche se resserre et laisse la
place à de beaux amers évoquant le
zeste de pamplemousse. Finale saline et
fruitée très longue.

Accords mets-vins : Spécialités au
fromage fondue : raclette, fondue,
morbiflette. Lotte au curry et lait de coco.
Cabillaud rôti et cocos de Paimpol. Noix
de Saint-Jacques poêlées et safranées.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération voire carafage
recommandé (1 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique