

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2016 - blanc



Ce chardonnay d'Arbois doit son nom à la nature des sols des parcelles dont il est issu, sols peu profonds d'éboulis calcaires très caillouteux. Là encore, soucieux de trouver un bel équilibre entre acidité et alcool, minéralité et fruité, Stéphane Tissot assemble et vinifie savamment le produit de vignes d'âges très différents, entre 15 et plus de 60 ans !

Adeptes d'une vinification « à la bourguignonne », Stéphane livre sur ce millésime un vin d'une grande précision, à la fois gourmand et séveux, où la puissance se conjugue avec une belle élégance florale et une minéralité fumée très intense. Vinifié sans aucun ajout de levures puis élevé en fût pendant 12 mois (moins d'un tiers de bois neuf), il révèle dès aujourd'hui une belle complexité aromatique.

Le nez développe des arômes complexes de prune jaune, de pomme juteuse, de champignons frais, mais aussi de fines notes iodées (couteau, praire) et surtout fumées (tourbe, pierre à feu) et des arômes plus épicés de poivre, de graine de coriandre et de cannelle. Le tout lié par de fines notes évoquant noisette grillée et croûte de pain.

On retrouve dans une bouche concentrée et droite, un très beau fruit (quetsche, coing, mirabelle, pêche mais aussi la pulpe de clémentine) accompagné d'une belle vivacité : le vin scintille, toujours lumineux, toujours actif et tendu. Volumineux en attaque, il déroule ensuite une vigoureuse trame minérale, qui excite les papilles et annonce une très longue finale vibrante, sur les zestes d'agrumes et les épices.

Cet Arbois Les Graviers est incontestablement un beau vin de garde, à conserver en cave 5 ou 10 ans, idéal sur un poisson fumé ou des brochettes de gambas. Si vous l'ouvrez d'ici là, n'oubliez pas de le carafier une bonne heure avant de le déguster.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Notes iodées (couteau) et fumées (tourbe, pierre à feu). Zeste de citron et d'orange. Pomme, prune jaune, quetsche. Croûte de pain. Graine de coriandre, poivre, cannelle. Noisette.

Bouche : Profonde et volumineuse en attaque. Beaux fruits mûrs (quetsche, prune). Milieu de bouche frais et resserré sur de beaux amers. Longue finale saline et scintillante.

Accords mets-vins : Fruits de mer. Raie au beurre noir. Poisson fumés, grillés ou en préparation au curry. Fondue ou raclette.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et bio-dynamique