

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



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 2016 où l'été fut ici particulièrement chaud et sec, après un printemps bien humide, permettant à la vigne de ne pas souffrir de stress hydrique. La pratique culturale bio-dynamique, entre travail des sols et apports organiques dynamisants (tisanes de plantes), permet à la vigne d'afficher une vitalité exemplaire 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 à la fois très pur et concentré.

Passée une première aération qui révèlent quelques fins arômes réductifs de sésame grillé, le nez dévoile un magnifique fruit, autour de la poire pochée, la mirabelle et la pêche légèrement caramélisées, mais aussi des notes fumées et épicées (vanille, cannelle, poivre blanc), et une touche briochée très gourmande. La fraîcheur se retrouve dans de délicates évocations végétales d'herbes fines et de zeste d'agrumes.

En bouche, la matière est riche et légèrement beurrée, mais la présence du sol, amenant une fine amertume, allège et active sans cesse cet Arbois Les Bruyères, à la remarquable allonge. Puissance, profondeur et fraîcheur : certains pourraient s'imaginer qu'ils sont ici du côté de la Côte des Beaune... 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 poêlées, un dos de lotte rôti accompagné de coco de Paimpol, ou des plats délicatement épicés, mêlant lait de coco et curry léger. Comme toujours avec les blancs de Stéphane Tissot, les équilibres parfaitement maîtrisés autorisent une garde d'au moins 10 ans !

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sésame grillé. Herbes fines (cerfeuil, eucalyptus) et fleurs blanches. Rose séchée. Zestes de citron, pamplemousse. Poire pochée, pêche, mirabelle caramélisée. Poivre, cannelle, vanille.

Bouche : Matière riche et légèrement beurrée, mais la présence du sol, amenant une fine amertume, allège et active sans cesse le vin. Remarquable allonge.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques poêlées, un dos de lotte rôti accompagné de coco de Paimpol, ou des plats délicatement épicés, mêlant lait de coco et curry léger.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (1 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique