

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2014 - blanc



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 démontre avec élégance le talent de vinificateur de Stéphane Tissot.

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.

Si ce millésime 2014 montre immédiatement une belle maturité de fruit, il conserve une fraîcheur et une élégance minérale que seuls les grand vignerons parviennent à sublimer. Au nez, les notes fumées voire rocailleuses séduisent d'emblée, accompagnées d'arômes à la fois fins et gourmands de fruits jaunes compotés, de vanille, de caramel, de bergamote et de miel.

En bouche, le vin reste frais et bien équilibré. Fruits blancs et saveurs salines se succèdent, la persistance est étonnante. Ce patchwork est plein d'une énergie vibratoire, et s'étire avec beaucoup d'intensité.

Un superbe rapport prix - plaisir pour ce vin racé et d'une grande finesse.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Notes fumées et rocailleuses.
Zestes d'agrumes. Vanille. Fruits
jaunes compotés. Beaux arômes
végétaux (écorce, eucalyptus).

Bouche : Très fine et pure. Déliée.
Belle persistance sur les fruits blancs
et le végétal. Finale intense et
énergique.

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018.

Température de service : 13°

Ouverture : Aération voire léger
carafrage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et bio-
dynamique