

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2013 - blanc



Cette cuvée provient d'un terroir très argileux, s'appuyant sur un sous-sol de marnes bleues. Stéphane Tissot assemble dans cette cuvée le produit de vieilles vignes (entre 40 et 70 ans) et de vignes plus jeunes, plantées en 2004.

Si le terroir est plutôt frais, l'exposition plein Sud permet cependant au chardonnay d'atteindre une belle maturité. C'est particulièrement vrai pour ce millésime 2013 pour lequel les conditions climatiques ont souvent pénalisé le mûrissement du raisin.

Après un tri sévère des raisins, une fermentation totalement naturelle puis un élevage en fût pendant 20 mois sur lies, cet Arbois Les Bruyères se montre à la fois fin et puissant, très pur dans son expression minérale.

Passée une première aération qui révèlent quelques fins arômes de réduction, le nez dévoile un beau fruit, autour de la pomme, la prune et la mirabelle, mais aussi des notes fumées (tourbe) et épicées (girofle). La fraîcheur se retrouve dans de belles notes végétales, un peu mentholées, et de zestes de citron. En bouche, la matière est riche et ample, mais le vin n'est jamais lourd, tendu par de beaux amers en finale.

S'il est imparable sur une raclette, cet Arbois Les Bruyères peut aussi être une très belle alternative à un Bourgogne pour accompagner des noix de Saint-jacques pôlées, un dos de cabillaud ou des plats un peu plus épicés, comme un curry de lotte au lait de coco. Sans oublier le potentiel de garde : ce 2013 n'en est qu'au début de son évolution et nous vous conseillons d'en oublier en cave quelques bouteilles, à ouvrir dans 7 ou 8 ans !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Fines notes de réduction.
Arômes végétaux (fougère,
eucalyptus). Zestes de citron. Prune,
pomme. Notes fumées.

Bouche : Belle matière ample et
généreuse. Le milieu de bouche se
resserre et laisse la place à de beaux
amers citronnés. Finale saline très
longue.

Accords mets-vins : Spécialités au
fromage fondue : raclette, fondue,
morbiflette. Lotte au curry et lait de
coco. Poissons à chair ferme.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 13°

Ouverture : Aération voire carafage
recommandé (1 à 2 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique