

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2013 - 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 10 et plus de 60 ans !

Le souci d'excellence du domaine a rendu ce millésime 2013 malheureusement très rare (rappelons que la vigne fut victime de coulure au moment de la floraison et que la pluviométrie de septembre a contraint le vigneron à un tri sévère au moment de la récolte). Vinifié sans aucun ajout de levures puis élevé en fût pendant près de deux ans (moins d'un tiers de bois neuf), il révèle dès aujourd'hui une grande complexité aromatique entre fruit et minéralité.

Le nez développe des arômes complexes de prune, de champignons, de chou chinois, mais aussi de fines notes iodées (couteau, prairie) et fumées (tourbe, craie) et des arômes plus épicés de clou de girofle, bergamote et badiane.

On retrouve en bouche de beaux fruits mûrs (quetsche, mirabelle, pêche flambée, écorce d'orange), de la puissance, du gras et de la profondeur. La trame minérale, très tonique, excite et allège le milieu de bouche, pour laisser place à une très longue finale tendue et vibrante.

Cet Arbois Les Graviers est incontestablement un beau vin de garde, à conserver en cave 5 ou 10 ans. Si vous l'ouvrez d'ici là, n'oubliez pas de le carafier 1 à 2 heures avant de le déguster.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Notes iodées (couteau) et fumées (tourbe, craie). Zeste de citron. Pomme au four et prune. Champignons. Epices : girofle, badiane.

Bouche : Complète, profonde et très équilibrée. Beaux fruits mûrs (quetsche, prune). Milieu de bouche plus serré sur de beaux amers (écorce d'orange). Longue finale saline et vibrante.

Accords mets-vins : Fruits de mer. Raie au beurre noir. Truite au bleu. Poisson fumés ou grillés. Maroilles, livarot.



Conseils de service

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

Température de service : 13°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et bio-dynamique