

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2018 - blanc



Année après année, ce magnifique et singulier Chardonnay Rose, dont Stéphane n'a signé le premier millésime qu'en 2015, ne cesse de nous enchanter, s'inscrivant aujourd'hui parmi les incontournables de Domaine. De notre point de vue, ce tout nouveau millésime 2018 marque un nouveau pallier dans l'excellence : cette cuvée n'a jamais été aussi réussie !

Stéphane ne se lassera jamais de chercher de nouveaux chemins, de tenter de nouvelles expériences, toujours à l'affût d'une nouvelle sensation, d'un nouveau goût... A la fois joueur, aventurier mais ultra-perfectionniste, Stéphane ne laisse cependant pas grand-chose au hasard !

Dernière expérience en date, parfaitement maîtrisée de bout en bout, la création en 2015 de cette cuvée absolument unique, issue du très rare chardonnay rose. Stéphane avait repéré depuis bien longtemps cette mutation du chardonnay, en particulier sur les terroirs de la Tour de Curon et de la Mailloche. Il décide alors de commencer à planter de nouveaux pieds de chardonnay rose obtenus à partir de sélection massale issue de ces vignes « naturellement » mutées.

Afin d'explorer toutes les facettes de ce rarissime cépage et d'en montrer toute la complexité, il n'hésite pas à l'installer sur différentes parcelles aux sols variés, certains très minces et calcaires, d'autres plus profonds, argilo-marneux. Le vin a été élevé un an en fûts dont moins d'un cinquième de bois neuf, après une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre.

Ce nouveau Chardonnay Rose 2018, qui augure fort bien de la réussite exceptionnelle du millésime 2018 chez Tissot, est un de nos gros coups de cœur de la collection présentée aujourd'hui : son bouquet si expressif et résolument bourguignon imbrique un fruit éclatant et l'empreinte minérale des sols avec une précision et une intensité rares.

Des notes de pierre à fusil, de poudre de riz, de céréales battues et de mine de crayon entourent un fruit resplendissant, sur la pêche, la pomme Granny, le citron vert, la goyave et le fruit de la passion. Des nuances de fleurs blanches, d'herbes fines (la coriandre surtout), de poivre blanc et un léger voile mentholée apportent fraîcheur et tonicité.

La bouche est remarquable d'ampleur fruité et d'énergie saline : on sent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ici la superbe maturité du fruit, juteux et charnu, sur des saveurs de pomme et de fruits jaunes mais aussi l'influence des sols calcaires qui apportent une belle acidité structurante et une dimension épicée et même empyreumatique à la finale. Une finale tonique et pure qui se termine par une rémanence florale très raffinée.

Nous sommes totalement conquis par ce vin qui devrait vous régaler avec une poêlée de palourdes ou des langoustines flambées. Un futur collector absolument indispensable !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Pur et sophistiqué : pierre à fusil, céréales battues, mine de crayon. Un fruit resplendissant, sur la pêche, la pomme Granny, le citron vert, la goyave et le fruit de la passion. Fleurs blanches, coriandre fraîche, poivre blanc, une touche mentholée

Bouche : Superbe maturité du fruit, juteux et charnu, sur des saveurs de pomme et de fruits jaunes. Les sols calcaires apportent une belle acidité structurante et une dimension épicée et même empyreumatique à la finale

Accords mets-vins : Saumon ou truite fumée, une poêlée de palourdes persillées, des langoustines flambées.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay rose

Culture : Biologique et bio-dynamique