

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Clos de la Tour de Curon - 2017 - blanc



Voici incontestablement (au côté du cultissime Saint-Roch que Stéphane n'a malheureusement pas pu produire sur ce millésime 2017 amputé par le gel) le « Grand Cru » du Domaine, un grand vin à la fois puissant et ciselé, au souffle incomparable, un de ces rares vins, comme certaines cuvées de Jean-François Ganevat, qui vous font tout simplement tomber en admiration devant les terroirs jurassiens !

C'est seulement en 2002 que Stéphane Tissot s'est lancé dans ce pari un peu fou de redonner vie à ce petit clos historique, malheureusement en friche depuis la fin des années 1950. Il faut dire que cette petite parcelle de 75 ares dominée par la Tour de Curon a tout pour plaire : inclinée en pente douce, étagée par des terrasses de pierres sèches, elle regarde fièrement le Sud et dispose d'un sol très mince d'éboulis calcaires recouvrant directement la roche mère, calcaire elle aussi, comme les affectionne tant le chardonnay.

Soucieux d'exprimer la quintessence de ce terroir d'exception, Stéphane a fait le choix de planter à haute densité (12 000 pieds par hectare) : en limitant son expansion végétative et foliaire, on cherche ici à ce que la vigne concentre dans le fruit toute sa sève et les éléments minéraux qu'elle tire du sol.

Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé, pendant près de deux ans, Stéphane nous livre avec ce Clos de la Tour de Curon un vin admirable de sophistication, de force intérieure et de fraîcheur. Avec sa petite touche iodée, ses notes de fleurs blanches, de cerfeuil, de noisette fraîche, de pierre frottée, de poivres, de poire juteuse, de pêche blanche, de crème d'orange, le bouquet, élégant et concentré, vous emmène déjà très haut. Des sommets dont vous ne descendez nullement, une fois le vin en bouche : bien sûr, la trame est encore serrée pour ce vin de grande garde, mais on sent déjà le volume, la concentration et l'énergie, et toujours cette remarquable fraîcheur acidulée, aux accents d'agrumes, qui parcourt le vin et le fait danser sur les papilles.

L'équilibre magistral entre la densité de matière et la rectitude de sa trame minérale nous montre que ce Clos de la Tour de Curon a bien tous les attributs d'un grand cru ! Et pour longtemps... Un des chefs d'œuvre de Stéphane Tissot sur un grand millésime, malheureusement trop rare.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Clos de la Tour de Curon - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sophistiqué et concentré : petite touche iodée, fleurs blanches, cerfeuil, noisette fraîche, pierre frottée, poivres subtils, poire juteuse, pêche blanche, crème d'orange.

Bouche : On sent déjà le volume, la concentration et l'énergie, et toujours cette remarquable fraîcheur acidulée, aux accents d'agrumes, qui parcourt le vin et le fait danser sur les papilles.

Accords mets-vins : Poissons blancs à chair ferme, rôtis ou en sauce (sole, bar, turbot). Dans quelques années, de gros crustacés, comme des ravioles de homard aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique