

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2018 - blanc



Si vous ne connaissez pas l'expression jurassienne du chardonnay, cette cuvée Patchwork constitue une idéale entrée en matière, tant elle révèle la minéralité fumée et épicée si typique du terroir jurassien couplée à un fruit d'une pureté et d'une énergie toujours impeccables. La qualité du travail à la vigne et la précision des vinifications font la différence ! Ce Patchwork à la fois généreux, complexe et élégant, nous fait entrer par la grande porte dans la réussite du millésime 2018 chez Stéphane Tissot.

Le vin, 100% chardonnay, est issu d'un assemblage de vignes plantées entre 1962 et 1978, sur différents terroirs majoritairement exposés à l'Ouest, tantôt plus argileux, tantôt plus calcaires (sur des éboulis du Bajocien). Conduites en bio-dynamie, labourées en totalité, les vignes ont eu largement le temps de s'imprégner en profondeur de la minéralité saline des sols.

Sur ce millésime 2018 naturellement riche, doté d'une matière concentrée, Stéphane a fait le choix d'un élevage assez long, de 17 mois au total, en fûts (intégrant seulement 10% de bois neuf). Bien sûr, ici, la fermentation s'opère le plus naturellement du monde, sur levures indigènes, le bâtonnage est très limité et le soufre est utilisé avec la plus grande parcimonie.

Ce Patchwork 2018, plein et jaillissant, est à la fois gorgé d'un fruit mûr et parfaitement équilibré par une belle acidité. Au nez, les premières notes fumées et grillées, évoquant la tourbe et les céréales torrifiées, laissent la place à un fruit gourmand, bien mûr et épicé. La pomme compotée et la mirabelle se parent d'une nuance délicate de miel et de notes de poivre et d'anis. La fraîcheur et la minéralité ne sont jamais loin, s'exprimant sur des évocations de zestes de citron confit et de mandarine, de bergamote et sur une finale droite et saline.

Ce Patchwork, particulièrement concentré et tonique, est plein d'une énergie vibratoire, et s'étire avec beaucoup d'intensité. Une « entrée de gamme » franchement impressionnante de complexité et de maîtrise. On adore.

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complet et gourmand : tourbe, sésame torréfié. Pomme compotée à la cannelle, mirabelle, une nuance délicate de miel, des notes de poivre et d'anis. Zeste de citron confit, mandarine, bergamote.

Bouche : Concentrée et tonique. Déliée. Belle persistance sur les fruits blancs et jaunes et des saveurs salines et poivrées. Finale intense, énergique et très droite.

Accords mets-vins : Terrine ou rillettes de poisson. Cabillaud en papillote et pointe de curry. Gratin d'épinard. Mais aussi des endives au jambon ou un soufflé au comté.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure minimum en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique