

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2018 - blanc



Cette cuvée provient d'une belle parcelle d'un hectare et demi, située sur un terroir au sol argileux, s'appuyant sur un sous-sol de marnes bleues. Stéphane Tissot assemble dans ce vin le produit de vieilles vignes (entre 45 et 80 ans), majoritaires, et de vignes plus jeunes, plantées en 2004, cherchant ainsi le point d'équilibre entre puissance, concentration, éclat du fruit et tension minérale.

Ici, l'exposition plein Sud permet au chardonnay d'atteindre de belles maturités. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2018 à l'été chaud et bien ensoleillé. En outre, la pratique culturale bio-dynamique, entre travail des sols et apports organiques dynamisants (tisanes de plantes), permet à la vigne d'afficher une vitalité exemplaire et de continuer à puiser dans les sous-sols tous les éléments minéraux dont elle a besoin. Un élément essentiel pour obtenir des raisins concentrés et équilibrés, qui sauront donner au vin sa structure exemplaire.

Comme toujours chez Stéphane, la fermentation se fait de façon totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucun intrant. Sur ce millésime, il a fait le choix d'un élevage long, de plus de 20 mois en fûts (comptant à peine 15% de bois neuf) suivi d'un passage de 3 mois en cuve qui a permis au vin de finir de s'harmoniser et de regagner en tension. L'ajout de soufre, extrêmement limité, n'intervient qu'à la mise en bouteille.

Le nez, puissant et imprégné par le sol, s'ouvre sur des notes fumées et une évocation de noix de muscade. Vient ensuite une dimension fruitée évoquant le zeste d'orange confit et la prune. Plus il s'aère, plus le vin évolue vers un registre floral et herbacé, entre genêt, mimosa, menthe séchée, eucalyptus, foin et infusions. En rétro-olfaction, l'expression du sol revient au premier plan sur des notes grillées et la pierre à fusil.

En bouche, si l'élevage est encore un peu présent (apportant une délicate touche vanillée), c'est bien la minéralité saline et même empyreumatique sur la finale qui structure le vin. La matière, dense et texturée, offre un volume impressionnant mais le vin possède cette tension qui le dynamise sans cesse et évite toute sensation de lourdeur. On retrouve nos saveurs de prune, mais aussi de pêche jaune, qui se parent ici de fins amers minéraux. Au fil de l'aération, l'éclat du fruit ne cesse de s'affirmer.

Cet Arbois Les Bruyères, parfaitement ancré dans son terroir et dans le millésime, vous réglera sur une cuisine généreuse, aux goûts affirmés :

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

on pense à une lotte rôtie bardée de lard fumé, accompagnée d'une sauce crémeuse au safran ou même à des plats délicatement épicés, comme un curry doux de gambas au lait de coco.

Comme toujours avec les blancs de Stéphane Tissot, les équilibres parfaitement maîtrisés autorisent une garde d'au moins 10 ans !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Puissant : fumée, noix de muscade. Zeste d'orange confit. Prune jaune. Puis genêt, mimosa, menthe séchée, eucalyptus, foin et infusions. Retour de la pierre à fusil.

Bouche : Une matière dense et texturée au volume impressionnant mais gainé par une trame saline et même empyreumatique sur la finale. On retrouve de belles saveurs de prunes et de pêche jaune

Accords mets-vins : Une lotte rôtie bardée de lard fumé, accompagnée d'une sauce crémeuse au safran, des plats délicatement épicés, comme un curry doux de gambas au lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou aération de 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique