

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



Ce chardonnay d'Arbois doit son nom à la nature des sols des parcelles dont il est issu : des sols peu profonds d'éboulis calcaires très caillouteux, recouvrant le plus souvent des argiles du Lias. 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 20 et près de 70 ans ! Exposées au Sud ou à L'Ouest, elles se situent sur cinq différents lieux-dits : Rosières, en Muzard, Corvées, Chevrettes et Corvées sous Curon.

Adeptes d'une vinification « à la bourguignonne », Stéphane livre sur ce millésime un vin d'une grande précision, à la fois juteux, ciselé et salivant, où l'intensité des saveurs se conjugue avec une belle élégance florale et une minéralité saline et épicée bien présente. Vinifié sans aucun ajout de levures puis élevé en fût pendant 24 mois au total (avec à peine 10% de bois neuf), il révèle aujourd'hui une grande élégance aromatique.

Le nez, résolument floral et poudré, s'ouvre sur des notes de bergamote, de camphre, de violette, de rose ancienne et d'herbes fines (persil plat surtout). Le fruit s'affirme sur des notes de poires dans un premier temps. Une évocation gourmande d'orangette voisine avec une touche épicée de poivre vert. Plus le vin s'aère, plus il libère des notes de fruits frais, entre rhubarbe et melon jaune.

La bouche est droite et traçante, pleine d'énergie saline. Très juteuse, salivante, elle stimule nos papilles sur des saveurs d'orange sanguine et de zeste de citron vert. Tactile et toujours en mouvement, le vin excite nos sens. La précision et la netteté de sa trame minérale sont exemplaires.

Cet Arbois Les Graviers, vibrant et dynamique, taillé pour une belle garde d'au moins 10 ans, devrait briller, après un bon carafage, sur des poissons fins à la chair délicate : on pense à une raie au beurre noir ou un bar cuit en croûte de sel.

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Floral et poudré : poudre de riz, bergamote, camphre, violette, rose ancienne et herbes fines (persil plat). Poire, orangette. Poivre vert. Retour du fruit entre rhubarbe et melon jaune.

Bouche : La bouche est droite et traçante, pleine d'énergie saline. Très juteuse, salivante, elle stimule nos papilles sur des saveurs d'orange sanguine et de zeste de citron vert. Tactile et toujours en mouvement.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques ou poissons à la chair délicate : une raie au beurre noir ou un bar cuit en croûte de sel.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et bio-dynamique