

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Clos de la Tour de Curon - 2018 - blanc



Voici incontestablement (au côté du cultissime Saint-Roch) le « Grand Cru » du Domaine, un grand vin à la fois concentré, tactile 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 du Bajocien : un substrat idéal pour que le chardonnay révèle une vraie personnalité.

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, en favorisant son enracinement en profondeur, on cherche à ce que la vigne concentre dans le fruit toute sa sève et les éléments minéraux qu'elle tire du sol. Soucieux de préserver la vie des sols et de ne rien déranger dans cette osmose subtile de la vigne avec son environnement, Stéphane fait le choix de réaliser labours et griffages au cheval.

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 tilleul, de chèvre-feuille, de cerfeuil, de noisette fraîche, de pierre frottée, de poivres, de poire juteuse, de pêche blanche ou d'orange confite, 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 vivacité acidulée, aux accents d'agrumes, qui parcourt le vin et le fait danser sur les papilles. Quant à la finale, elle est déjà incroyablement longue !

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

les attributs d'un grand cru ! Et pour longtemps... Un des chefs d'œuvre de Stéphane Tissot sur un beau millésime.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Clos de la Tour de Curon - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sophistiqué et concentré : tilleul, chèvrefeuille, herbes séchées, cerfeuil, noisette fraîche, pierre frottée, poivres, poire juteuse, pêche blanche, orange confite.

Bouche : Si la trame est encore serrée, on sent déjà le volume, la concentration et l'énergie, et toujours cette remarquable vivacité acidulée, aux accents d'agrumes, qui parcourt le vin et le fait danser sur les papilles.
Grosse persistance

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 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique