

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2015 - blanc



Si vous ne connaissez pas l'expression jurassienne du chardonnay, cette cuvée Patchwork constitue une idéale entrée en matière, tant elle révèle minéralité du terroir jurassien et talent du vigneron !

Issue d'un assemblage de vignes plutôt jeunes (une vingtaine d'années), plantées sur différents terroirs tantôt plus argileux, tantôt plus calcaires, cette cuvée montre d'emblée la maîtrise et le style de Stéphane Tissot : alliance d'un fruit savoureux et de la minéralité fumée du terroir, sans jamais oublier l'énergie et la fraîcheur.

Les vignes bénéficient d'un même soin apporté à tout le vignoble du Domaine : culture biologique, applications des principes et méthodes de la bio-dynamie, labour, vendange manuelle, fermentation par levures indigènes, élevage en fûts bourguignon pendant un an, sans bâtonnage ni collage...ici on respecte totalement l'action de la Nature. Jusqu'à la mise en bouteille, lors de laquelle le soufre est utilisé avec beaucoup de parcimonie.

Si ce millésime 2015 montre immédiatement une belle maturité de fruit, il conserve une fraîcheur et une élégance minérale que seuls les grand vignerons parviennent à sublimer. Au nez, les notes fumées voire rocailleuses séduisent d'emblée, accompagnées d'arômes à la fois fins et gourmands de fruits blancs et jaunes compotés, de noisette grillée et de miel. Le tout relevé de fines notes de bergamote et d'agrumes.

En bouche, le vin est dynamique et bien équilibré. Fruits blancs et saveurs salines se succèdent, la persistance est étonnante. Ce patchwork est plein d'une énergie vibratoire, et s'étire avec beaucoup d'intensité.

Un superbe rapport prix - plaisir pour ce vin racé et d'une grande finesse.

**Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2015 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Dorée

**Nez :** Notes fumées et rocailleuses.  
Zestes d'agrumes. Noisette grillée.  
Fruits blancs et jaunes compotés.  
Beaux arômes végétaux (écorce,  
eucalyptus).

**Bouche :** Très fine et pure. Déliée.  
Belle persistance sur les fruits blancs  
et des saveurs salines. Finale intense  
et énergique.

**Accords mets-vins :** Terrine ou  
rillettes de poisson. Cabillaud en  
papillote et pointe de curry. Gratin  
d'épinard. Endives aux jambons.  
Livarot ou langres.



### Conseils de service

**À consommer :**

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018/2020

**Température de service :** 13°

**Ouverture :** Aération voire léger  
carafrage recommandé.



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Arbois

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Certifiée Biologique et bio-  
dynamique