

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2014 - blanc



Ce chardonnay d'Arbois doit son nom à la nature des sols des parcelles dont il est issu, sols peu profonds d'éboulis calcaires très caillouteux. 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 15 et plus de 60 ans !

Adeptes d'une vinification « à la bourguignonne », Stéphane Tissot réussit sur ce millésime un vin particulièrement tonique et séveux, au profil assez bourguignon. Vinifié sans aucun ajout de levures puis élevé en fût pendant 12 mois (moins d'un tiers de bois neuf), il révèle dès aujourd'hui une grande complexité aromatique entre fruit et minéralité iodée et fumée.

Le nez développe des arômes complexes de prune, de pomme au four, de champignons, mais aussi de fines notes iodées (couteau, prairie) et fumées (tourbe, craie) et des arômes plus épicés de clou de girofle, de poivre, de graine de coriandre et de cannelle. Le tout lié par de fines notes toastées.

On retrouve en bouche de beaux fruits mûrs (quetsche, coing, mirabelle, pêche flambée, écorce d'orange), de la puissance, du gras et de la profondeur. La trame minérale, très tonique, excite et allège le milieu de bouche, pour laisser place à une très longue finale tendue et vibrante, portée par des amers et des épices.

Cet Arbois Les Graviers est incontestablement un beau vin de garde, à conserver en cave 5 ou 10 ans, idéal sur une gastronomie plutôt maritime. Si vous l'ouvrez d'ici là, n'oubliez pas de le carafer une bonne heure avant de le déguster.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Notes iodées (couteau) et fumées (tourbe, craie). Zeste de citron. Pomme au four. Notes toastées. Girofle, graine de coriandre, poivre blanc, pointe de cannelle.

Bouche : Complète, profonde et très équilibrée. Beaux fruits mûrs (quetsche, prune). Milieu de bouche frais et resserré sur de beaux amers (écorce d'orange). Longue finale saline et vibrante.

Accords mets-vins : Fruits de mer. Raie au beurre noir. Poisson fumés, grillés ou en préparation au curry. Fondue ou raclette. Maroilles, livarot.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 13°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et bio-dynamique