

Domaine Stéphane Tissot - Magnum Saint-Roch Chardonnay - 2013 - blanc

magnum



C'est sur un sol de moraine calcaire, charrié lors de la fonte des glaciers, que les Tissot exploitent ce minuscule Clos Saint-Roch, d'à peine 7 ares. Les pieds de Chardonnay sont pour la plupart centenaires, leur système racinaire très profond permettant de transmettre aux baies un véritable concentré de minéralité. Le soin de tous les instants apporté au sol et à la plante permet de conserver une rare vitalité.

Après un tri sévère et un lent et très délicat pressurage, le jus est ensuite vinifié sur levures indigènes et élevé en fûts bourguignons pendant 20 mois : le temps nécessaire pour que le vin développe son extraordinaire complexité et canalise cette force minérale presque tellurique.

A chaque dégustation de ce vin hors-norme, on est littéralement subjugué par sa droiture et sa puissance, qui ne sont pas sans rappeler les meilleurs grands crus de la Côte de Beaune. Dès le premier nez, la minéralité pierreuse est d'une rare intensité, entre poudre, pierre à fusil et tourbe. Fruits blancs et notes toastées l'accompagnent avec une grande élégance. La bouche, d'une profondeur sidérale, est stupéfiante d'harmonie et de longueur : l'équilibre entre une matière dense, presque veloutée, et la fraîcheur que confère le terroir est proche de la perfection. La persistance est tout simplement saisissante.

Ce vin est un véritable ovni, au potentiel gastronomique digne des plus grands crus bourguignons : turbot rôti, sole aux cèpes, homard en sauce... voici le compagnon idéal d'un repas de fête.

Nous sommes heureux de vous proposer quelques magnums de cette cuvée d'exception, produite chaque année uniquement dans ce format, en une centaine d'exemplaires...

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Magnum Saint-Roch Chardonnay - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Minéral et fumé : pierre à fusil, silex frotté, poudre. Fruits blancs. Pointe d'agrumes mûrs. Miel. Fleurs jaunes. Pain chaud.

Bouche : Incroyable sensation de profondeur. Texture veloutée en attaque. Belle fraîcheur en milieu de bouche. Persistance phénoménale sur des saveurs fumées et salines.

Accords mets-vins : Turbot rôti. Homard en sauce. Sole aux cèpes. Chapon truffé. Fromages de vache bourguignons.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique