

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2019 - blanc



Ce chardonnay d'Arbois doit son nom à la nature des sols des parcelles dont il est issu : des sols peu profonds et caillouteux d'éboulis calcaires, 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 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 rare profondeur, charmeur et plein d'une énergie épicée qui pénètre le corps et l'esprit. L'intensité et la gourmandise des saveurs se conjuguent avec une douceur florale, miellée, et une trame épicée complexe et particulièrement stimulante. 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 profondeur et une complexité hors-norme.

Le nez s'ouvre dans un registre résolument sensuel, évoquant tour à tour la crème à la vanille, le beurre manié, le financier ou le puits d'Amour. Au fil de l'aération, l'éclat du fruit s'affirme, d'abord sur des notes de mirabelle, de prune Reine-Claude, puis sur une énergique touche d'agrumes, entre citron jaune, écorce de mandarine et marmelade d'orange. La douceur des fleurs jaunes et du miel précède une myriade d'épices, toniques et raffinées : on pense au curcuma, à la baie de genièvre et à la sauge, au cumin, à la cardamome et au poivre Sichuan, complétés d'une note balsamique évoquant la résine de pin.

L'ampleur de bouche est phénoménale : on se nourrit d'une matière juteuse, active, déployant des saveurs de fruits confits, de mangue, de coing et d'abricot, de prune jaune et de mirabelle, relevées d'accents poivrés et épicés, autour du gingembre et du radis noir, des quatre épices et du ras el-hanout. Que dire de la finale ? Elle a tout : la puissance, l'énergie, la longueur et cette dimension vibratoire qui stimule le corps et l'esprit.

Cet Arbois Les Graviers possède la grâce, l'ampleur et la classe des meilleurs crus de la Côte de Beaune. Taillé pour une garde d'au moins 10 ans, il brillera, après un bon carafage, sur des propositions aussi variées qu'un tajine de poissons, un saumon à l'oseille, une blanquette de lotte safranée ou une poule au riz. A moins que vous n'optiez pour un chou farci

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ou une choucroute de la mer... Régalez-vous !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Charmeur, complexe : crème à la vanille, beurre manié, financier, puits d'Amour, poire Williams et prune Reine-Claude, citron jaune, écorce de mandarine et marmelade d'orange, curcuma, baie de genièvre, sauge, cumin, cardamome, poivre Sichuan

Bouche : D'une ampleur phénoménale. Une matière juteuse, active, déployant des saveurs de fruits confits, de mangue, de coing et d'abricot, de prune jaune et de mirabelle, des accents épicés, autour du gingembre, du radis noir, du ras el-hanout

Accords mets-vins : Un tajine de poissons, un saumon à l'oseille, une blanquette de lotte safranée ou une poule au riz. A moins que vous n'optiez pour un chou farci ou une choucroute de la mer



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