

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2020 - blanc



Année après année, ce magnifique et singulier Chardonnay Rose, dont Stéphane n'a signé le premier millésime qu'en 2015, ne cesse de nous enchanter, s'inscrivant aujourd'hui parmi les incontournables du Domaine. Première incursion dans le magnifique millésime 2020 et premier coup de cœur, avec ce vin séveux, incroyablement sensuel et expressif, profondément ancré dans la roche.

Stéphane ne se lassera jamais de chercher de nouveaux chemins, de tenter de nouvelles expériences, toujours à l'affût d'une nouvelle sensation, d'un nouveau goût... A la fois joueur, aventurier mais ultra-perfectionniste, Stéphane ne laisse cependant pas grand-chose au hasard !

C'est ainsi qu'il décide d'inaugurer, en 2015, cette cuvée aussi singulière que désormais incontournable, issue du très rare chardonnay rose. Stéphane avait repéré depuis bien longtemps cette mutation du chardonnay, en particulier sur les terroirs de la Tour de Curon et de la Mailloche. Il décide alors de commencer à planter de nouveaux pieds de chardonnay à la peau rose obtenus à partir de sélection massale issue de ces vignes « naturellement » mutées.

Afin d'explorer toutes les facettes de ce cépage pas tout à fait comme les autres et d'en montrer la complexité, il n'hésite pas à l'installer sur différentes parcelles aux sols variés, certains minces et calcaires, d'autres plus profonds, argilo-marneux. Au fil des années, l'empreinte des sols est de plus en plus marquée, ajoutant à la complexité aromatique de ce « Rose Massale ». Le vin a été élevé un an en fûts dont moins d'un cinquième de bois neuf, après une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre.

Ce Chardonnay Rose Massale illustre à merveille la qualité exceptionnelle du millésime 2020 dans le Jura : un millésime d'équilibre et de concentration, de maturité expressive et d'énergie parfaitement préservée. Le nez s'ouvre dans un registre mêlant avec habileté et naturel fraîcheur et sensualité : la fraîcheur d'une dalle calcaire sur laquelle coule une eau cristalline et la sensualité délicate des fleurs du verger, d'un miel de printemps que l'on vient de récolter, d'une poire finement caramélisée, d'une pêche rôtie au miel et aux épices douces. Quelle grâce !

La bouche n'est pas en reste : ample, juteuse et active, elle combine des saveurs franches de prunes et de fruits blancs avec l'énergie acidulée du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruit de la passion, du kiwi, de l'orange sanguine et de la clémentine. L'expression pierreuse du sol est omniprésente, avec ses notes de roche broyée et cette tension stimulante qu'elle apporte. La sensation d'énergie interne est parfaitement soulignée par une acidité juteuse et expressive, aux accents citronnés.

La sapidité, la droiture et la longueur de la finale sont franchement spectaculaires ! Un grand vin de gastronomie, aussi à l'aise sur une truite aux amandes ou une barbue à l'oseille, qu'avec un lapin à la sauge ou une blanquette de lotte safranée. Nous sommes totalement conquis !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très expressif : la fraîcheur d'une dalle calcaire sur laquelle coule une eau cristalline, la sensualité délicate des fleurs du verger, d'un miel de printemps, d'une poire finement caramélisée, d'une pêche rôtie au miel et aux épices douces

Bouche : Ample, juteuse et active, des saveurs franches de prunes et de fruits blancs, l'énergie acidulée du fruit de la passion, du kiwi, de l'orange sanguine et de clémentine. Une expression pierreuse du sol omniprésente, sur le roche broyée, tension stimulante

Accords mets-vins : Une truite aux amandes ou une barbue à l'oseille, un lapin à la sauge ou une blanquette de lotte safranée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay rose

Culture : Biologique et bio-dynamique