

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2020 - blanc



Si vous ne connaissez pas l'expression jurassienne du chardonnay, cette cuvée Patchwork constitue une idéale entrée en matière, tant elle révèle la minéralité fumée et épicée si typique du terroir jurassien couplée à un fruit d'une pureté et d'une énergie toujours impeccables. La qualité du travail à la vigne et la précision des vinifications font la différence !

Le vin, 100% chardonnay, est issu d'un assemblage de vignes plantées entre 1962 et 1978, sur différents terroirs majoritairement exposés à l'Ouest, tantôt plus argileux, tantôt plus calcaires (sur des éboulis du Bajocien). Conduites en biodynamie, labourées en totalité, les vignes ont eu largement le temps de s'imprégner en profondeur de la minéralité saline des sols.

La fermentation s'opère ici le plus naturellement du monde, sur levures indigènes, le bâtonnage est très limité et le soufre est utilisé avec la plus grande parcimonie.

Le nez laisse apparaître d'intense arômes de bergamote et des notes finement mentholées. On décèle après agitation quelques touches plus tourbées et une évocation de noisette grillée qui laissent néanmoins rapidement surgir de gourmandes évocations pâtissières et fruitées. On pense à un crumble aux pommes, à une compote de coing ou à un cake aux agrumes confits. Une touche camphrée relève l'ensemble laissant présager une bouche tonique et épicée.

L'entame est d'une franche acidité. Elle confère à l'ample structure une belle tension. Nous empruntons un beau chemin de crête, sur ce millésime 2020 tout en équilibre entre précocité solaire et fraîcheur. De fins amers évoquant les écorces d'agrumes, le bâton de réglisse et la cardamome se mêlent à des notes plus suaves de miel de bruyère et d'huile de bergamote.

Le cœur de bouche convoque une matière poudreuse, suggérant le calcaire. On retrouve sur la finale des expressions plus herbacées, aux accents anisées. Le jus est traçant et droit jusqu'au bout. Sûr de ses équilibres, il avance sans ciller, souverain.

Nous le recommanderons tout autant sur une échine de porc au fromage et à la graine de moutarde que sur un saumon en croûte accompagné d'une julienne de légumes. Un Saint-Marcelin ou encore un Valençay rendront également grâce à ce chardonnay puissant, vif et vibratoire.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Original, gourmand : bergamote, notes finement mentholées, tourbe, noisette grillée, crumble aux pommes, compote de coing, un cake aux agrumes confits, une touche camphrée

Bouche : Belle acidité juteuse de l'attaque, densité et tension, De fins amers évoquant les écorces d'agrumes, le bâton de réglisse et la cardamome se mêlent à des notes plus suaves de miel de bruyère et d'huile de bergamote

Accords mets-vins : Terrine ou rillettes de poisson. Cabillaud en papillote et pointe de curry. Gratin d'épinard. Mais aussi des endives au jambon ou un soufflé au comté.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure minimum en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique