

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2020 - 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 fruit, 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, tendu 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 premier nez laisse transparaître de fraîches et emballantes notes herbacées, entre cerfeuil et aneth, mais aussi les pétales de roses et les petites fleurs blanches, complétées d'une touche fumée de sésame torréfié. Il ne faut pas agiter le verre bien longtemps pour percevoir, en deuxième rideau, des expressions complexes de miel sauvage, de bergamote, de suc de violette et de fruits à chair blanche, autour de la poire, du coing frais et de la pêche. Une douceur étayée par quelques notes, qu'on devine sensiblement plus acidulées, suggérant la pomme golden voire granny et une trame pierreuse effilée. L'ensemble paraît, à ce stade de maturité, déjà profond – la densité de la robe ne trompe pas – et renvoie au souvenir joliment odorifère d'une soirée estivale de moisson.

La bouche convoque d'emblée une matière d'une belle et droite densité. C'est un jus conquérant, à la fois brut et joyeux, qui emballe littéralement vos sens. En milieu de bouche, vous noterez un cœur de fruit élégant, autour de la pomme juste tranchée et de la clémentine enrobée d'un miel délicat. La fin de bouche laisse apparaître de fins tannins et des amers classieux, évoquant le calcaire, qui dynamisent la structure. On s'arrêtera sur une retro-olfaction simplement miraculeuse et longue à souhait.

Cette cuvée Les Graviers est un vin de gastronomie. On l'imaginera d'ici quelques temps sur un bar cuit en croûte de sel accompagné d'une sauce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Hollandaise. Ce beau jouvenceau, charnu, gourmand mais tonique, devrait également vous régaler sur un gratin de macaroni au jus de veau truffé, un welsh gallois ou une gratinée au comté à l'oignon.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Charmeur, complexe : notes herbacées, entre cerfeuil et aneth, pétale de roses, petites fleurs blanches, une touche fumée de sésame grillé, miel sauvage, bergamote, suc de violette, fruits à chair blanche, entre poire, coing et pêche, pomme verte, citron

Bouche : Une matière ample, dense mais conquérante, un cœur de fruit élégant, autour de la pomme juste tranchée et de la clémentine enrobé d'un miel délicat, une fin de bouche animée par les calcaires, longue et salivante

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel accompagné d'une sauce Hollandaise, une blanquette de lotte safranée, un gratin de macaroni au jus de veau truffé, un welsh gallois ou une gratinée au comté à l'oignon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et bio-dynamique