

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



En prévision des très faibles rendements de cette vigne en 2021 (elle fut l'une des plus touchées par le gel d'avril), Stéphane avait fait le choix de prolonger l'élevage des Bruyères 2020 jusqu'à la fin du printemps 2023, d'autant que les jus, naturellement riches et puissants, avaient beaucoup tardé à finir leurs fermentations.

Nous sommes ravis de pouvoir vous proposer aujourd'hui cet emblématique parcellaire, au fruit expressif et généreux, à l'expression minérale fumée si caractéristique.

Cette cuvée provient d'une belle parcelle d'un hectare et demi, située sur un terroir au sol argileux, s'appuyant sur un sous-sol de marnes bleues. Stéphane Tissot assemble dans ce vin le produit de vieilles vignes (entre 45 et 80 ans), majoritaires, et de vignes plus jeunes, plantées en 2004, cherchant ainsi le point d'équilibre entre puissance, concentration, éclat du fruit et tension minérale.

L'exposition plein Sud permet au chardonnay d'atteindre de belles maturités. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2020 historiquement précoce. En outre, la pratique culturale biodynamique, entre travail des sols et apports organiques dynamisants (tisanes de plantes), permet à la vigne d'afficher une vitalité exemplaire et de continuer à puiser dans les sous-sols tous les éléments minéraux dont elle a besoin. Un élément essentiel pour obtenir des raisins concentrés et équilibrés, qui sauront donner au vin sa structure exemplaire.

Comme toujours chez Stéphane, la fermentation se fait de façon totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucun intrant. Il a fait le choix d'un élevage long, de plus de deux ans en fûts (comptant à peine 15% de bois neuf) suivi d'un passage de quelques mois supplémentaires en cuve qui a permis au vin de finir de s'harmoniser et de regagner en tension. L'ajout de soufre, extrêmement limité, n'intervient qu'à la mise en bouteille.

Le nez, puissant et imprégné par le sol, s'ouvre sur des notes fumées et des évocations de sésame, d'amande et de noix de muscade. Vient ensuite une dimension fruitée évoquant citron confit et zeste d'orange, la pomme compotée, enrobée d'une délicate touche vanillée, la prune verte et la rhubarbe confite. Plus il s'aère, plus le vin évolue vers un registre floral et herbacé, entre chèvrefeuille, genêt, menthe séchée, eucalyptus et infusions. En rétro-olfaction, l'expression du sol revient au premier plan

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sur des notes de pierre à fusil et une nuance tourbée.

En bouche, on aime l'équilibre entre sa densité fruitée et sa trame épicée sur la finale, qui structure le vin. La matière, texturée, offre un volume impressionnant mais le vin possède cette tension acidulée, entre berlingot aux agrumes et rhubarbe, qui le dynamise sans cesse et évite toute sensation de lourdeur. On retrouve nos saveurs de pomme et de prune, mais aussi de noyau de pêche, qui se parent d'une touche légèrement amère d'amande verte et d'une dimension poivrée. Au fil de l'aération, l'éclat et la générosité du fruit ne cessent de s'affirmer.

Cet Arbois Les Bruyères, parfaitement ancré dans son terroir et dans le millésime, vous réglera sur une cuisine généreuse, aux goûts affirmés : on pense à une lotte rôtie bardée de lard fumé, accompagnée d'une sauce crémeuse au safran, une blanquette de volaille ou même à des plats délicatement épicés, comme un curry doux de gambas au lait de coco.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Puissant : notes fumées, sésame, amande, noix de muscade, citron confit, zeste d'orange, pomme compotée enrobée d'une touche vanillée, prune verte, rhubarbe confite, chèvre-feuille, genêt, menthe séchée, eucalyptus, infusions, pierre à fusil, tourbe.

Bouche : Dense, texturée, volume impressionnant, tension acidulée (berlingot aux agrumes, rhubarbe), saveurs de pomme et de prune, de noyau de pêche, d'amande verte, dimension poivrée, équilibre entre densité fruitée et trame épicée sur la finale.

Accords mets-vins : Une lotte rôtie bardée de lard fumé, accompagnée d'une sauce crémeuse au safran, une blanquette de volaille ou même à des plats délicatement épicés, comme un curry doux de gambas au lait de coco.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou aération de 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée biologique et biodynamique