

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Grand Elevage - 2018 - blanc



Il souffle depuis pas mal d'années déjà sur le vignoble jurassien un vent de liberté, de créativité débridée, de recherche d'expression des cépages et des terroirs sous toutes leurs facettes. Stéphane Tissot est de toute évidence, avec Jean-François Ganevat, le meilleur porte-étendard de cette gourmandise créative, ce désir d'emprunter des chemins de traverse et, par là-même, de nous faire découvrir les mille facettes d'un vignoble enchanteur.

Nouvelle expérience en 2018 : constatant la richesse naturelle (et la belle générosité quantitative) du millésime, Stéphane décide d'isoler deux barriques des Gravieres et deux barriques des Bruyères, et d'en prolonger l'élevage, après assemblage, non pas deux, trois... mais cinq ans ! Une très longue période, avec un ouillage régulier, qui va permettre au jus d'atteindre une rare complexité.

Une complexité servie par l'addition des qualités de chaque terroir : comme son nom l'indique, le premier fait la part belle à des sols peu profonds et caillouteux d'éboulis calcaires, recouvrant le plus souvent des argiles du Lias. Un substrat qui donne au vin cette signature tendue et épicée, que l'on retrouve ici en filigrane. Le second, majoritairement exposé au Sud, met à l'honneur des marnes bleues recouvertes d'argiles du Trias. Haute maturité, concentration et densité de bouche : c'est plutôt dans cette direction que l'on va chercher la signature des Bruyères.

Au final, ce Chardonnay d'une grande complexité séduit aujourd'hui par son aromatique sensuelle mêlant la pâte d'amande, les notes fumées de sésame grillé et de tourbe, le beurre manié, le chausson aux pommes et les fruits jaunes confiturés, entre mirabelle, coing et abricot. Une touche de citron confit tonifie l'atmosphère, tandis que des notes miellées de cire fraîche et d'encaustique s'élèvent maintenant du verre. Les épices douces ne sont pas loin, entre muscade, vanille et cumin.

En bouche, la matière est dense mais fuselée autour d'un noyau acidulé aux accents de rhubarbe confite et d'agrumes qui la dynamise et la propulse en avant. On retrouve nos fruits jaunes, comme parsemés de petits éclats de roche qui donne du relief et de la sapidité au cœur de bouche. La longueur est impressionnante : le citron confit, la pâte de fruit, le poivre et la pierre à fusil nous embarque dans une danse des sens à donner le tournis !

Une expérience unique avec ce collector, à l'évidente capacité de garde.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Grand Elevage - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Sensuel et complexe : pâte d'amande, notes fumées (sésame grillé, tourbe), beurre manié, chausson aux pommes, fruits jaunes confiturés (mirabelle, coing, abricot), citron confit, cire fraîche, encaustique, muscade, vanille, cumin.

Bouche : Dense mais fuselée autour d'un noyau acidulé (rhubarbe confite, agrumes), petits éclats de roche qui donne relief et sapidité. Longueur impressionnante sur le citron confit, la pâte de fruit, le poivre et la pierre à fusil.

Accords mets-vins : Plutôt des plats en sauce crémeuse : blanquette de lotte au safran, poule au riz, cassolette gratinée aux fruits de mer



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et biodynamique