

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2021 - blanc



C'est après avoir beaucoup observé et expérimenté que Stéphane Tissot décide en 2000 d'isoler la production de cette parcelle et de créer la cuvée La Mailloche, devenue au fil des ans un des fers de lance des grands chardonnays du Domaine, puissant, profond et texturé, et surtout intensément minéral et fumé.

Cette identité très affirmée, la Mailloche la doit avant tout à son terroir : une parcelle en pente douce, orientée au Levant, où les sols profonds de marnes argileuses très compactes vont limiter l'influence du calcaire, présent dans le sous-sol, et donner au vin sa richesse et ce côté "fumé-tourbé" caractéristique.

Les plus vieilles vignes ont plus de 70 ans, mais Stéphane Tissot a toujours pris soin de régulièrement replanter, uniquement en sélection massale, afin de conserver un patrimoine en pleine santé : les plus jeunes vignes apportent au vin leur fougue et l'éclat de leur fruit, tandis que les plus anciennes lui donnent sa force et sa profondeur hors du commun, et cette aromatique épicée tout à fait typique.

Face à l'imposante structure naturelle du vin, Stéphane fait le choix d'un élevage long (24 mois au total), toujours en fûts de 228 litres mais avec peu de bois neuf (15% à peine), afin de « sculpter » son vin et lui donner son style si reconnaissable. D'un côté, un nez expressif et racé aux notes de mine de crayon, de pierre à feu, de poivre gris, de noix de muscade et de fruits secs, amande et noisette en tête. De l'autre, un impressionnant volume en bouche, avec une mâche énergique, des saveurs franches de poire bien mûre, de pêche au miel et de mirabelle, et cette superbe tension saline, aux accents citronnés, qui étire et fait vibrer le vin sur le palais.

Parfaitement dans le style du millésime, ce rare Mailloche 2021 a en outre conservé beaucoup de fraîcheur et de belles acidités, sur des saveurs d'agrumes. Elles soulignent la sensation d'énergie qui porte le vin en avant tout au long de la dégustation. On tient là un grand blanc puissant, fuselé et ancré dans le sol, qui n'a rien à envier, bien que dans un style très distinct, à ses « cousins » de la Côte d'Or pas si lointaine...

Voici une expression particulièrement intense et ciselée du chardonnay jurassien, qui mérite au minimum 4 ou 5 années de cave pour livrer tout son potentiel. Les plus impatients d'entre vous veilleront à la carafier avant de le déguster pour accompagner homard grillé au beurre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'estragon ou noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Intense, complexe : mine de crayon, pierre à feu, poivre gris, muscade et fruits secs, amande et noisette. Poire mûre, pêche, une touche de miel de bruyère. Zeste de citron confit et citron vert

Bouche : Volume impressionnant, avec du gras et de la profondeur, sur des saveurs de pêche au miel et de coulis de poire couplée à une vraie tension (orange sanguine et citron), saline et épicée. Vibratoire sur le palais, généreux et lumineux. Très grosse allonge.

Accords mets-vins : Gratin de fruits de mer. Homard grillé au beurre d'estragon. Noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil. Plus tard, une blanquette de lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique