

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2022 - 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 le plus naturellement du monde, sur levures indigènes, le bâtonnage est très limité et le soufre est utilisé avec la plus grande parcimonie.

Dès le premier nez, c'est bien la sensation de fraîcheur, de verticalité et d'énergie qui domine les débats, sur ce millésime 2022 pourtant solaire et précoce. Les touches fumées de pierre frottée, de pierre-ponce, se mêlent à des notes balsamiques évoquant sève et résine de pin, ainsi qu'une fine touche camphrée. Les calcaires du sol semblent avoir imprégné le vin d'une dimension iodée, puis crayeuse. Une minéralité fraîche qui laisse progressivement s'épanouir le fruit, autour des agrumes, citron vert en tête, de la pomme Granny et du kiwi. La dimension herbacée, que l'on retrouvera complexe et conquérante en bouche, s'annonce déjà sur des notes de sauge, de marjolaine, complétées d'évocations de tiges de tulipes et autres fleurs à bulbe.

Dès l'entame, la bouche est un concentré d'énergie acidulée, de fruits frais, juteux et toniques. On se régale de saveurs de pomme verte, de citron, de prune jaune, de pamplemousse et de clémentine. On retrouve nos herbes et nos plantes aromatiques, évoquant décoctions de plantes de montagne, sauge, feuille de laurier, estragon ou coriandre vietnamienne. Quelques évocations de légumes racinaires donnent à ce Patchwork de faux airs d'un chenin ligérien !

L'intensité et la longueur de la finale impressionnent, tout comme cette sensation de vivacité qui ne nous quitte jamais et nous rappelle à quel point la biodynamie peut, elle aussi, façonner le goût du vin. Juteux, actif, ce Chardonnay Patchwork vous régalerait, après 3 ou 5 ans de cave, pour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

accompagner une truite aux amandes, une darne de saumon, servie avec une sauce Béarnaise et un gratin d'épinards ou des endives braisées au jus d'orange. Un Saint-Marcelin ou encore un Valençay rendront également grâce à ce chardonnay frais, vif et vibratoire.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais, vertical et tonique : pierre frottée, pierre-ponce, sève, résine de pin, note camphrée, dimension iodée, puis crayeuse, citron vert, pomme Granny, kiwi, sauge, marjolaine, tiges de tulipes et autres fleurs à bulbe.

Bouche : Un concentré d'énergie acidulée, de fruits frais, juteux et toniques, pomme verte, citron, prune jaune, pamplemousse, clémentine, sauge, feuille de laurier, estragon, coriandre vietnamienne, évocations légumières et racinaires. Longue finale intense.

Accords mets-vins : Après 3 ou 5 ans de cave, sur une truite aux amandes ou une darne de saumon, servie avec une sauce Béarnaise et un gratin d'épinards ou des endives braisées au jus d'orange. Un Saint-Marcelin ou encore un Valençay.



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 biodynamique