

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2015 - 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, capable par sa puissance et sa profondeur de rivaliser avec de nombreux crus de la Côte de Beaune.

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, presque tourbé, caractéristique.

Les plus vieilles vignes ont ici 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 donne sa force et sa profondeur hors du commun.

Face à l'imposante structure naturelle du vin, Stéphane fait le choix d'un élevage long (24 mois au total), toujours en fûts bourguignon mais avec très peu de bois neuf, afin de « sculpter » son vin et lui donner son style si reconnaissable, entre notes de sésame grillé et fruits secs, impressionnant volume en bouche mais aussi cette superbe tension saline, épicée, qui étire et fait vibrer le vin sur le palais. Les similitudes avec certains grands Meursault, au profil à la fois gras, concentré et « fumé », sont évidentes... Si l'on osait, on dirait même qu'il y a, dans ce vin, un côté « Coche-Dury »... Alors osons !

Voici une expression particulièrement intense du chardonnay jurassien, qui mérite bien 4 ou 5 années de cave pour livrer son énorme potentiel. Coup de cœur assuré !

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Sésame grillé, amande et fruits secs, pâte feuilletée. Citron mûr, fruits blancs.

Bouche : Volume impressionnant couplé à une vraie tension, saline et épicée. Vibratoire sur le palais, généreux et lumineux.

Accords mets-vins : Bar ou turbot au beurre blanc. Ris de veau et crème de champignons. Blanquette de poissons blancs ou de volaille. Fromages de vache à pâte molle (livarot).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique