

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Clos de la Tour de Curon - 2015 - blanc



Voici incontestablement le « grand cru » du Domaine, un grand blanc raffiné, ciselé, au souffle incomparable, un de ces rares vins, comme certaines cuvées de Jean-François Ganévat, qui vous font tout simplement tomber en admiration devant les terroirs jurassiens !

C'est seulement en 2002 que Stéphane Tissot s'est lancé dans ce pari un peu fou de redonner vie à ce petit clos historique, malheureusement en friche depuis la fin des années 1950. Il faut dire qu'elle a tout pour plaire cette parcelle de 75 ares dominée par la Tour de Curon : inclinée en pente douce, étagée par des terrasses de pierres sèches, elle regarde fièrement le Sud et dispose d'un sol très mince d'éboulis calcaires recouvrant directement la roche mère, comme les affectionne tant le chardonnay.

Soucieux d'exprimer la quintessence de ce terroir d'exception, Stéphane a fait le choix de planter à haute densité (12 000 pieds par hectare) : en limitant son expansion végétative et foliaire, on cherche ici à ce que la vigne concentre dans le fruit toute sa sève et les éléments minéraux qu'elle tire du sol.

Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé, Stéphane nous livre avec ce Clos de la Tour de Curon un vin admirable de sophistication et de fraîcheur. Avec sa petite touche iodée, ses notes de fleurs blanches, de cerfeuil, de noisette fraîche, de pierre frottée, de poire juteuse, de crème aux agrumes et de marmelade, le bouquet, élégant et concentré, vous emmène déjà très haut. Des sommets dont vous ne descendez nullement, une fois le vin en bouche : de l'énergie, de l'intensité, une remarquable fraîcheur minérale, de l'allonge et de la droiture, sur de fins amers évoquant le citron vert, tout est déjà là, parfaitement en place.

Ce Clos de la Tour de Curon a bien tous les attributs d'un grand cru ! Et pour longtemps...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Clos de la Tour de Curon - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant et concentré : petite touche iodée, notes de fleurs blanches, de cerfeuil, de noisette fraîche, de pierre frottée, de poire juteuse, de crème aux agrumes et de marmelade.

Bouche : Une leçon d'équilibre : de l'énergie, de l'intensité, une remarquable fraîcheur minérale, de l'allonge et de la droiture, sur de fins amers.

Accords mets-vins : Poissons blancs à chair ferme, rôtis ou en sauce (sole, bar, turbot). Gros crustacés, comme une fricassée de homard aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique