

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2016 - blanc



Si vous ne connaissez pas l'expression jurassienne du chardonnay, cette cuvée Patchwork constitue une idéale entrée en matière, tant elle révèle minéralité du terroir jurassien et talent du vigneron !

Issue d'un assemblage de vignes plutôt jeunes (une vingtaine d'années), plantées sur différents terroirs tantôt plus argileux, tantôt plus calcaires, cette cuvée montre d'emblée la maîtrise et le style de Stéphane Tissot : alliance d'un fruit savoureux et de la minéralité fumée du terroir, sans jamais oublier l'énergie et la fraîcheur.

Les vignes bénéficient d'un même soin apporté à tout le vignoble du Domaine : culture biologique, applications des principes et méthodes de la bio-dynamie, labour, vendange manuelle, fermentation par levures indigènes, élevage en fûts bourguignon pendant un an, sans bâtonnage ni collage...ici on respecte totalement l'action de la Nature. Jusqu'à la mise en bouteille, lors de laquelle le soufre est utilisé avec beaucoup de parcimonie.

Ce tout nouveau Patchwork 2016, tire le meilleur du millésime, combinant parfaitement maturité du fruit et tonicité. Au nez, les notes grillées, évoquant les graines de sésames torréfiées et la pierre frottée, s'accompagnent d'un fruité juteux, gourmand, autour des fruits blancs et d'une déclinaison de prunes, enrobé d'arômes de miel d'acacia. Mais la fraîcheur et la minéralité ne sont jamais loin, s'exprimant sur quelques touches d'agrumes, de bergamote et sur une finale très droite et saline.

Tout au long de la dégustation, le vin est dynamique et équilibré. Ce patchwork est plein d'une énergie vibratoire, et s'étire avec beaucoup d'intensité. Une « entrée de gamme » franchement impressionnante de complexité et de maîtrise. On adore.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Notes fumées et rocailleuses.
Zestes d'agrumes. Noisette et sésame
torréfiés. Fruits blancs, déclinaison de
prunes, miel d'acacia. Beaux arômes
végétaux (écorce, eucalyptus).
Bergamote.

Bouche : A la fois gourmande et très
pure. Déliée. Belle persistance sur les
fruits blancs et des saveurs salines.
Finale intense, énergique et très
droite.

Accords mets-vins : Terrine ou
rillettes de poisson. Cabillaud en
papillote et pointe de curry. Gratin
d'épinard. Endives aux jambons.
Livarot ou langres.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération (1/2
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et bio-
dynamique