

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2015 - blanc



Ce chardonnay d'Arbois doit son nom à la nature des sols des parcelles dont il est issu, sols peu profonds d'éboulis calcaires très caillouteux. Là encore, soucieux de trouver un bel équilibre entre acidité et alcool, minéralité et fruité, Stéphane Tissot assemble et vinifie savamment le produit de vignes d'âges très différents, entre 15 et plus de 60 ans !

Adeptes d'une vinification « à la bourguignonne », Stéphane Tissot réussit sur ce millésime un vin particulièrement tonique, plein de sève et d'éclat. Vinifié sans aucun ajout de levures puis élevé en fût pendant 12 mois (moins d'un tiers de bois neuf), il révèle dès aujourd'hui une belle complexité aromatique entre fruit et minéralité fumée, aux fins accents iodées.

Le nez développe des arômes complexes de prune, de pomme juteuse, de champignons, mais aussi de fines notes iodées (couteau, prairie) et crayeuses, ainsi que des arômes plus épicés de poivre, de graine de coriandre et de cannelle. Le tout lié par de fines notes évoquant noisette grillée et croûte de pain.

On retrouve en bouche de beaux fruits (quetsche, coing, mirabelle, pêche, écorce d'orange), mais surtout une superbe vivacité : le vin scintille, toujours lumineux, toujours actif et en mouvement. Puissant en attaque, il déroule ensuite une vigoureuse trame minérale, qui excite et retend le milieu de bouche, pour laisser place à une très longue finale vibrante, sur les zestes d'orange et les épices.

Cet Arbois Les Graviers est incontestablement un beau vin de garde, complexe et raffiné, à conserver en cave 5 ou 10 ans, idéal sur une gastronomie plutôt maritime. Si vous l'ouvrez d'ici là, n'oubliez pas de le carafier une bonne heure avant de le déguster.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Notes iodées (couteau) et fumées (tourbe, craie). Zeste de citron et d'orange. Pomme au four. Prunes. Notes toastées. Graine de coriandre, poivre blanc, pointe de cannelle. Noisette.

Bouche : Complète, profonde et très équilibrée. Beaux fruits mûrs (quetsche, prune). Milieu de bouche frais et resserré sur de beaux amers (écorce d'orange). Longue finale saline et scintillante.

Accords mets-vins : Fruits de mer. Raie au beurre noir. Poisson fumés, grillés ou en préparation au curry. Fondue ou raclette. Maroilles, livarot.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et bio-dynamique