

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2023 - 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, d'une précision de contours 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 de finesse qui domine les débats, sur ce millésime 2023 au profil pourtant plutôt solaire. Rapidement, les agrumes s'imposent, frais, subtils et énergiques, autour de la mandarine, la clémentine et le citron. Au fil de l'aération, ils évolueront vers une dimension plus confite, de marmelade aux zestes d'orange et de citron vert. La pomme et la rhubarbe semblent avoir macéré dans des décoctions d'herbes aromatiques et d'épices, où l'on retrouve, pêle-mêle ; la sauge, la menthe, le bâton de réglisse, la baie de genièvre, le gingembre ou encore la badiane.

Dès l'entame, la bouche, expressive, est un concentré d'énergie acidulée, qui voit à nouveau triompher les agrumes et le kumquat, agrémentés de fruits blancs frais et juteux. On retrouve nos épices, réglisse et poivre blanc en tête, qui ajoutent encore à la sensation d'énergie qui se dégage du vin. L'expression du sol, calcaire, soutient parfaitement la tension de la finale : le grain se resserre, stimulant les papilles.

A la fois nourrissant et dynamique, ce Patchwork vous réglera, jeune, sur une fricassée de cuisses de grenouille persillées, une poêlée de noix de pétoncles ou de praires, des moules à la crème au curry ou encore une truite aux amandes. Plus tard, vous pourrez opter pour des viandes blanches : on pense à une poule au riz en crème d'estragon ou une blanquette de veau traditionnelle.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : frais, vertical, fin : mandarine, clémentine, citron, marmelade aux zestes d'orange et citron vert, pomme et rhubarbe macérées dans des décoctions d'herbes aromatiques et d'épices (sauge, menthe, bâton de réglisse, baie de genièvre, gingembre, badiane).

Bouche : expressive, concentré d'énergie acidulée (agrumes, kumquat), fruits blancs, épices (réglisse, poivre blanc) ajoutant à la sensation d'énergie. L'expression du sol, calcaire soutient la tension de la finale : le grain se resserre, stimulant les papilles.

Accords mets-vins : jeune, fricassée de cuisses de grenouille persillées, poêlée de noix de pétoncles ou de praires, moules à la crème au curry, truite aux amandes. Plus tard, sur des viandes blanches : poule au riz en crème d'estragon, blanquette de veau traditionnelle.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure minimum en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et biodynamique