

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2022 - blanc



Nous sommes heureux de vous proposer cette autre cuvée « collector » signée Stéphane Tissot : un chardonnay élégant, intense et gourmand, issu d'une vigne « en sursis » plantée sur le fameux terroir de Château-Chalon où le savagnin est roi !

Cette petite parcelle occupe un coteau argileux (les fameuses argiles du Lias) recouvert en surface d'éboulis calcaires. Exposé plein Ouest, il se situe légèrement en contrebas du village de Ménetru-le-Vignoble. Les vignes d'une quarantaine d'années s'imprègnent de ce substrat qui donne cette signature citronnée et cette trame aux fins amers minéraux tout à fait typiques de Château-Chalon.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Stéphane fait le choix d'un long élevage en fûts, pendant deux années au total, avec peu de bois neuf (moins de 20%). Le résultat se révèle d'une magnifique complexité, à la fois élégant et irrésistiblement gourmand.

Dès le premier nez, passée une note d'amandes et de noisettes grillées, on se régale d'un fruit mûr et expressif, autour de la pomme et de la poire finement caramélisées, d'une pêche beurrée et des prunes jaunes, complétées d'une note briochée. Viennent ensuite des nuances délicates de fleurs de montagne, de miel fin et une touche plus chlorophyllienne tantôt anisée, entre cerfeuil et fenouil sauvage, tantôt citronnée, sur la verveine. Une note de citron confit renforce la dimension tonique du bouquet.

En bouche, la matière est fluide et élancée mais les saveurs fruitées intenses révèlent une haute concentration : coulis de poire et confitures de fruits à noyau s'accompagnent d'une trame crayeuse et saline très stimulante. Les fins amers minéraux associés à une touche poivrée structurent une finale énergique, salivante et citronnée, d'une longueur majuscule.

Un vin rare et singulier, ni tout à fait jurassien, pas franchement « bourguignon » non plus, mais tout simplement délicieux. Un partenaire idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion à la citronnelle.

Attention, collector !

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : expressif, jaillissant : noisette et amande grillées, pomme et poire caramélisées, pêche beurrée, prunes jaunes, note briochée, fleurs de montagne, verveine, miel fin, cerfeuil, fenouil, verveine, citron confit.

Bouche : matière fluide et élancée, saveurs intenses révélant une haute concentration : coulis de poire et confitures de fruits à noyau, trame crayeuse et saline, stimulante. Longue finale poivrée, énergique, salivante et citronnée et fins amers minéraux.

Accords mets-vins : Un partenaire idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et biodynamique