

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2022 - blanc



L'exposition plein Sud de ce terroir des Bruyères permet au chardonnay d'atteindre de belles maturités. En outre, la pratique culturale bio-dynamique, entre travail des sols et apports organiques dynamisants (tisanes de plantes), permet à la vigne d'afficher une vitalité exemplaire et de continuer à puiser dans les sous-sols tous les éléments minéraux dont elle a besoin. Même sur des millésimes secs et très solaires, comme 2022, où d'autres vignes, moins bien enracinées, ont souffert davantage du stress hydrique et des pics de chaleur. Au final, ici, les raisins se sont révélés concentrés et équilibrés, parfaitement aptes à donner au vin sa structure exemplaire.

Comme toujours chez Tissot, la fermentation se fait de façon totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucun intrant. Stéphane fait le choix d'un élevage long, de plus de 20 mois en fûts (comptant à peine 15% de bois neuf) suivi d'un passage de 3 mois en cuve qui permet au vin de finir de s'harmoniser et de gagner en tension. L'ajout de soufre, extrêmement limité, n'intervient qu'à la mise en bouteille.

Dès l'ouverture, Les Bruyères se révèle et nous offre un tableau aromatique emblématique des grands Chardonnay jurassiens. Le nez captive immédiatement par un équilibre subtil entre gourmandise, fraîcheur et une pointe d'épices raffinées.

Les premiers arômes qui s'imposent sont ceux des fruits, intense et pleins d'éclats : la pêche mûre, la pomme Granny Smith et le citron jaune nous ouvrent l'appétit. Au fil de l'aération, le nez gagne en complexité, en épaisseur, déployant une touche épicée délicate où se mêlent la fève tonka, la vanille, quelques notes briochées et une pointe de gingembre frais.

Avec un peu d'aération, la fraîcheur des terroirs de marnes bleues s'exprime pleinement, portée par des notes végétales élégantes de feuilles de menthe froissées et de verveine, qui apportent une finale aérienne et nuancée.

Dès l'attaque, la bouche est nette et équilibrée, révélant un bouquet d'une grande justesse. Les premières sensations florales, délicates, mêlent mimosa et fleur de souci ainsi qu'une rafraîchissante et surprenante note de feuille de tomate. Le vin se déploie avec aplomb, porté par une texture onctueuse qui tapisse le palais. A la fois solaire et ciselé, Les Bruyères nous dévoile une richesse fruitée où l'ananas Victoria, la nectarine juteuse

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et le kumquat se mêlent, témoins d'une belle maturité phénolique. L'acidité, vibrante, apporte une fraîcheur tranchante, soulignée par des zestes de citron vert et de cédrat qui sculptent progressivement une amertume salivante.

La finale, d'une grande longueur, ponctue la dégustation autour des épices, entre poivre blanc et noix de muscade, ainsi que d'une pointe d'amande grillée révélant un boisé particulièrement subtil. Le vin allie générosité et tension, exprimant avec brio sa dualité entre profondeur de texture et fraîcheur cristalline, si typique du chardonnay jurassien.

Dans sa plus simple expression, un gouda au cumin fera ressortir la dimension à la fois texturée et épicée de ce Bruyères. Une omelette aux champignons d'automne, parsemée de ciboulette fraîche, sera magnifiée par l'intensité aromatique et la tension vibrante du jus. Après quelques années de cave, nous vous invitons à vous régaler d'une volaille au curry, lait de coco, coriandre et citronnelle. Bonne dégustation !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : complexe, équilibre subtil entre gourmandise, fraîcheur et épices raffinées : pêche, pomme Granny Smith, citron jaune, fève tonka, vanille, notes briochées, gingembre frais, feuilles de menthe, verveine.

Bouche : nette et équilibrée, mimosa, fleur de souci, feuille de tomate, texture onctueuse, ananas Victoria, nectarine, kumquat. Acidité vibrante apportant une fraîcheur tranchant (zestes de citron vert, cédrat). Longue finale épicée et note d'amande grillée.

Accords mets-vins : un gouda au cumin, une omelette aux champignons d'automne, parsemée de ciboulette fraîche. Après quelques années de cave, nous vous invitons à vous régaler d'une volaille au curry, lait de coco, coriandre et citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé
ou aération de 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée biologique et
biodynamique