

Domaine Stéphane Tissot - Magnum Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2022 - blanc

magnum



En Barberon est incontestablement un des terroirs phares du Domaine, acquis par André Tissot, sur lequel Stéphane produit aujourd'hui de grands flacons, dans les deux couleurs. Exposées est/ouest, les vignes qui approchent la cinquantaine d'années bénéficient d'un sol d'argiles et de marnes du Lias (assez similaires à celles que l'on trouve du côté de Château-Chalon), recouvertes par endroit d'une fine couche d'éboulis calcaires. Le chardonnay occupe environ la moitié des deux hectares, laissant l'autre moitié au pinot noir.

Bien sûr, ici comme ailleurs sur le domaine, les vignes sont enherbées en totalité et conduites en bio et biodynamie. Tout à la recherche de l'expression la plus pure de ce terroir, Stéphane a également choisi pour cette cuvée, d'éliminer, dès le début des années 2000, tout ajout de soufre pendant la phase de vinification et d'élevage.

Un chardonnay ? « Ah ! non ! c'est un peu court, jeune homme ! ». Le nez se déploie dans un registre réconfortant, à la fois doux et puissant. Le vin dégage rapidement un sentiment de plénitude, évoquant pêle-mêle les fleurs jaunes aux parfums délicatement capiteux et fumés, les épices douces entre noix de muscade, safran et pointe de curry. Une salve d'arômes intenses mais jamais monochromes : viennent maintenant les herbes sèches ainsi qu'une touche de jasmin. Au fil de l'aération, l'horizon s'élargit et le fruit s'affirme, sur la mandarine, la poire et la banane bien mûre, complétés d'une gourmande touche briochée. En surplomb, on devine un voile délicat de notes évoquant la noisette torréfiée, le cerneau de noix et la bruyère d'un sous-bois d'été.

Une bouche à double, triple détente, vous embarque dans des contrées singulières où la texture ample, extraordinairement dense, est portée par quelques magnifiques ornements oxydatifs, aux accents de miel et de cire d'abeille, qui renforcent encore la sensation de profondeur. Nous bifurquons bientôt vers des horizons empyreumatiques et salins qui excitent les sens. La matière se fait onctueuse autour des fruits blancs compotés, de la pomme au four. Une douceur pleine de langueur gonfle le milieu de bouche de notes florales subtilement capiteuses. La finale citronnée, finement acidulée, donne un rebond tonique à une finale longue, sapide et imprégnée de la salinité des sols.

Après quelques années de cave et une bonne aération, une volaille de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Bresse pochée accompagnée d'une sauce crémeuse aux champignons sauvages s'imposera d'elle-même sur ce grand, très grand chardonnay jurassien. Dans sa prime jeunesse, optez pour un poulet au citron, mais aussi des tempuras de crevettes et de légumes. Evidemment, en fin de repas, le Comté s'impose !

Quantité limitée à 1 magnum par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Magnum Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : réconfortant, doux et puissant : fleurs jaunes, muscade, safran, curry, herbes sèches, jasmin, mandarine, poire, banane, touche briochée, noisette torréfiée, cerneau de noix, bruyère d'un sous-bois d'été.

Bouche : texture ample, dense, magnifiques ornements oxydatifs, miel, cire d'abeille, horizons empyreumatiques et salins excitant les sens, matière onctueuse (fruits blancs compotés), notes florales capiteuses. Finale longue, sapide, saline et citronnée.

Accords mets-vins : après quelques années, une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une sauce crémeuse aux champignons sauvages. Jeune, un poulet au citron, mais aussi des tempuras de crevettes et de légumes. En fin de repas, le Comté s'impose !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.