

Domaine Stéphane Tissot - Jéroboam Arbois Chardonnay Les Graviers - 2022 - blanc



Ce chardonnay d'Arbois doit son nom à la nature des sols des parcelles dont il est issu : des sols peu profonds et caillouteux d'éboulis calcaires, recouvrant le plus souvent des argiles du Lias. 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 20 et 70 ans ! Exposées au Sud ou à L'Ouest, elles se situent sur cinq différents lieux-dits : Rosières, en Muzard, Corvées, Chevrettes et Corvées sous Curon.

Adeptes d'une vinification « à la bourguignonne », Stéphane livre sur ce millésime un vin d'une rare profondeur, charmeur et plein d'une énergie épicée qui pénètre le corps et l'esprit. L'intensité et la gourmandise des saveurs se conjuguent avec une douceur florale, miellée, et une trame épicée complexe et particulièrement stimulante. Vinifié sans aucun ajout de levures puis élevé en fût pendant 24 mois au total (avec à peine 10% de bois neuf), il révèle aujourd'hui une profondeur et une complexité hors-norme.

Le nez s'ouvre dans un registre résolument sensuel, évoquant tour à tour la crème à la vanille, le beurre manié, le financier ou le puits d'Amour. Au fil de l'aération, l'éclat du fruit s'affirme, d'abord sur des notes de mirabelle, de prune Reine-Claude, puis sur une énergique touche d'agrumes, entre citron jaune, écorce de mandarine et marmelade d'orange. La douceur des fleurs jaunes et du miel précède une myriade d'épices, toniques et raffinées : on pense au curcuma, à la baie de genièvre et à la sauge, au cumin, à la cardamome et au poivre Sichuan, complétés d'une note balsamique évoquant la résine de pin.

L'ampleur de bouche est phénoménale : on se nourrit d'une matière juteuse, active, déployant des saveurs de fruits confits, de mangue, de coing et d'abricot, de prune jaune et de mirabelle, relevées d'accents poivrés et épicés, autour du gingembre et du radis noir, des quatre épices et du ras el-hanout. Que dire de la finale ? Elle a tout : la puissance, l'énergie, la longueur et cette dimension vibratoire qui stimule le corps et l'esprit.

Cet Arbois Les Graviers possède la grâce, l'ampleur et la classe des meilleurs crus de la Côte de Beaune, complété de ce je-ne-sais-quoi fumé et épicé typiquement jurassien. Taillé pour une garde d'au moins 10 ans, il

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

brillera, après un bon carafage, sur des propositions aussi variées qu'un tajine de poissons, un saumon à l'oseille, une blanquette de lotte safranée ou une poule au riz. A moins que vous n'optiez pour un chou farci ou une choucroute de la mer... Régalez-vous ! A sortit pour une belle occasion de partage et de convivialité, autour d'une table généreuse !

Collector : un seul Jéroboam disponible.

@ Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Jéroboam Arbois Chardonnay Les Gravieres - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Charmeur, complexe : notes herbacées, entre cerfeuil et aneth, pétale de roses, petites fleurs blanches, une touche fumée de sésame grillé, miel sauvage, bergamote, suc de violette, fruits à chair blanche, entre poire, coing et pêche, pomme verte, citron

Bouche : Une matière ample, dense mais conquérante, un cœur de fruit élégant, autour de la pomme juste tranchée et de la clémentine enrobé d'un miel délicat, une fin de bouche animée par les calcaires, longue et salivante

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel accompagné d'une sauce Hollandaise, une blanquette de lotte safranée, un gratin de macaroni au jus de veau truffé, un welsh gallois ou une gratinée au comté à l'oignon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et biodynamique