

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2024 - blanc



Le Chardonnay Patchwork est depuis longtemps l'une des plus belles portes d'entrée dans l'univers des blancs identitaires signés Stéphane Tissot. Une cuvée emblématique, à la fois lisible et profondément expressive, qui traduit avec une grande fidélité la diversité des terroirs du Domaine et l'exigence absolue du travail mené à la vigne comme à la cave.

Issu exclusivement de chardonnay, Patchwork est un assemblage de parcelles plantées entre 1962 et 1978, réparties sur différents terroirs majoritairement exposés à l'Ouest. Les sols, tantôt argileux, tantôt très calcaires sur des éboulis du Bajocien, confèrent au vin cette tension saline et cette vibration minérale si caractéristiques. Conduites en biodynamie, entièrement labourées, les vignes ont développé un enracinement profond, condition essentielle à la complexité et à l'équilibre du vin.

La vinification se fait naturellement, sur levures indigènes, avec un bâtonnage très mesuré et un usage du soufre réduit au strict minimum. Ici, rien n'est démonstratif : tout est pensé pour préserver l'énergie du raisin et laisser le sol s'exprimer sans filtre.

La robe, d'une luminosité éclatante, annonce déjà un vin vibrant. Le nez se montre immédiatement complexe et singulier, dominé par une composante balsamique originale évoquant la pinède jurassienne. On perçoit un fascinant mélange de bergamote, de camphre, de miel rappelant les bonbons des Vosges, de menthe fraîche, auxquels s'ajoute une myriade d'épices délicates. On pense à un curry doux, dominé par le curcuma, et des poivres fins, tantôt citronnés dans l'esprit d'un Timut, tantôt mentholés façon baie de Sichuan, toujours subtils et nuancés.

La dimension florale est tout aussi remarquable : on plonge dans l'univers des pollens, comme si l'on butinait au cœur d'une fleur dense et mystérieuse. Les fruits apparaissent ensuite, mûrs, presque sirupeux : la pêche jaune et la mangue dominant, avec des touches plus discrètes d'ananas, d'orange en marmelade et, en filigrane, une pointe d'abricot.

La bouche se révèle ample, fluide et d'une expressivité remarquable. On retrouve cette complexité aromatique aux accents exotiques, avec des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

agrumes aux saveurs très asiatiques, difficiles à nommer précisément mais évoquant la famille des citrons comme le combava ou le yuzu. Les fruits blancs apportent une assise plus classique, autour de la pomme Reinette et de la poire, avec de belles correspondances rappelant le bouquet de certains calvados du Domfrontais, où la poire complète la pomme.

L'acidité est absolument superbe : elle donne au vin une énergie, une lisibilité et une vivacité remarquables, rendant la matière à la fois gourmande et tendue. Cette précision d'équilibre témoigne de l'intime compréhension que Stéphane Tissot a de la biodynamie et de son interaction avec le vivant.

La finale, expressive et sapide, s'étire avec une belle allonge, précise et dynamique, laissant une persistance impressionnante pour un vin de ce niveau.

Un Chardonnay Patchwork 2024 remarquable de justesse et d'énergie, qui accompagnera avec bonheur des endives au jambon, un poisson de rivière au beurre blanc et à l'oseille, un cabillaud confit servi avec un gratin de chou-fleur. Après deux ans de cave, il sera superbe sur un poulet à la crème, à la sauge et aux girolles.

Un grand vin de terroir au rapport prix-plaisir imbattable : une nouvelle démonstration du talent exceptionnel d'un vigneron hors-norme.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe et singulier : pinède jurassienne, bergamote, camphre, miel rappelant les bonbons des Vosges, menthe fraîche, curry doux, curcuma, poivres fins (Timut, Sichuan), pollens, pêche jaune, mangue, ananas, orange en marmelade, abricot.

Bouche : ample, fluide et d'une expressivité remarquable, agrumes aux saveurs très asiatiques, fruits blancs entre pomme Reinette et poire, acidité superbe, matière gourmande et tendue. Finale expressive et sapide.

Accords mets-vins : des endives au jambon, un poisson de rivière au beurre blanc et à l'oseille, un cabillaud confit servi avec un gratin de chou-fleur. Après deux ans de cave, il sera superbe sur un poulet à la crème, à la sauge et aux girolles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et biodynamique