

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2023 - 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 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.

Une fraîcheur intense s'impose d'emblée à la dégustation. Les agrumes se bousculent autour du kumquat, du pomelo, mais aussi du citron yuzu, qui apporte cette note immédiatement reconnaissable et réconfortante. Au-delà du fruit en lui-même, l'intensité et la concentration évoquent également le zeste d'orange ou encore le cédrat confit, dans un registre plus doux, presque enveloppant.

Après quelques tours de verre, le vin continue d'affirmer sa personnalité et dévoile un style plus riche. La mirabelle rôtie, entourée d'arômes rappelant la crème d'Isigny, s'impose progressivement. Plus délicates, des nuances épicées apparaissent ensuite et révèlent le plein potentiel incroyable d'un jus pourtant si jeune. Cumin, tikka massala, mais aussi une subtile sensation balsamique, légèrement piquante, viennent relever l'ensemble tout en s'intégrant parfaitement au bouquet.

En bouche, le vin se montre dynamique. Il oscille entre la fraîcheur typique des vins de la région et la générosité, à la fois texturale et aromatique, propre au style Tissot. L'attaque est portée par une très belle acidité aux notes citronnées, qui précède rapidement une texture onctueuse, plus riche. Il en résulte une entrée en bouche à la fois vive et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

dotée d'une matière pleine, qui s'émancipe au fil de la dégustation.

Le cœur de bouche est une véritable offrande de saveurs et d'arômes : on y retrouve un nid de fruits juteux, comme la prune Reine-Claude et la pêche, une pointe de mangue, relevées d'un peu de gingembre. Il n'y a jamais de lourdeur, la fraîcheur s'exprimant ici à travers une salinité qui active finement nos sens. L'équilibre de ce vin est parfaitement maîtrisé et ne laisse aucun doute quant à sa capacité de vieillissement.

On imagine un plat à la hauteur de ce grand chardonnay : un poisson blanc cuit à la vapeur, accompagné d'une purée de topinambour et d'un beurre blanc délicatement fumé au charbon de bois. Vous pouvez opter, dans un registre plus épicé, pour un risotto de lentilles beluga parfumé au curry, servi avec une queue de lotte rôtie aux herbes et aux épices de Provence.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Graviers - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Frais et réconfortant : kumquat, pomelo, citron yuzu, zeste d'orange, cédrat confit, mirabelle rôtie, crème d'Isigny, cumin, tikka massala, subtile sensation balsamique, légèrement piquante.

Bouche : dynamique, entre fraîcheur et générosité, très belle acidité aux notes citronnées, texture onctueuse, plus riche, matière pleine, prune Reine-Claude et pêche, mangue, gingembre, jamais de lourdeur, salinité.

Accords mets-vins : poisson blanc à la vapeur, purée de topinambour et beurre blanc fumé au charbon de bois. Un risotto de lentilles beluga parfumé au curry, servi avec une queue de lotte rôtie aux herbes et aux épices de Provence.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et biodynamique