

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2024 - blanc



Année après année, ce magnifique et singulier Chardonnay Rose, dont Stéphane n'a signé le premier millésime qu'en 2015, ne cesse de nous enchanter, s'inscrivant aujourd'hui parmi les incontournables de Domaine.

Stéphane ne se lassera jamais de chercher de nouveaux chemins, de tenter de nouvelles expériences, toujours à l'affût d'une nouvelle sensation, d'un nouveau goût... A la fois joueur, aventurier mais ultra-perfectionniste, il ne laisse cependant pas grand-chose au hasard.

Stéphane avait repéré depuis bien longtemps cette mutation du chardonnay à la peau devenant rose, en particulier sur les terroirs de la Tour de Curon et de la Mailloche. Il décide alors de commencer à planter de nouveaux pieds de chardonnay rose obtenus à partir de sélection massale issue de ces vignes naturellement mutées.

Afin d'explorer toutes les facettes de ce rarissime cépage aux parfums plus épicés, et d'en montrer la complexité, il n'hésite pas à l'installer sur différentes parcelles aux sols variés, certains très minces et calcaires, d'autres plus profonds, argilo-marneux. Au fil des années, l'empreinte des sols est de plus en plus marquée, ajoutant à la complexité aromatique de ce « Rose Massale ». Le vin a été élevé un an en fûts dont moins d'un cinquième de bois neuf, après une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre.

Au premier nez, on plonge dans un univers plutôt frais et printanier, un paysage de verdure, de sapinière et de lac de montagne, sur ce millésime 2024 aux rendements malheureusement très faibles mais aux belles maturités tardives. On pense à une terre humide fraîchement retournée, à la mousse sur les troncs d'arbres, aux parfums de résine et de fleurs d'eau. Les touches fumées de pierre frottée et de pierre-ponce, se mêlent à une note noisette fraîche. Progressivement, la dimension fruitée déploie toute son envergure, sur une pomme Golden bien mûre, une poire Nashi, complétés d'une touche de pulpe d'orange et de citron jaune. Les notes d'herbes aromatiques fraîches, dominées par la sauge, précèdent une vague d'épices, stimulantes, convoquant la baie de genièvre, la cardamome verte et une déclinaison de poivres frais et toniques.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Dès l'entame, la bouche déploie une ampleur peu commune. La matière, dense mais souple, ondoie sur le palais, charriant de gourmandes saveurs de fruits blancs et jaunes, relevés de poivre et même d'une touche de piment d'Espelette. On pense aussi à la pomme Reinette, au kiwi, à une touche acidulée évoquant la rhubarbe confite et une prune verte à peine mûre. Le citron bien mûr n'est pas loin, la mandarine non plus. La touche tourbée rappelant certains whiskies d'Islay accompagne un puissant courant épicé et salin, qui renforce encore l'extraordinaire sapidité du vin. L'intensité et la longueur de la finale impressionnent. Tout comme cette sensation de vivacité qui ne nous quitte jamais et nous rappelle à quel point la biodynamie peut, elle aussi, façonner le goût du vin.

Juteux, actif, ce Chardonnay Rose Massale vous réglera, après 2 ou 3 ans de cave, pour accompagner une truite aux amandes, des quenelles de brochet à la sauce Nantua une aile de raie pochée accompagnée d'un gratin de chou-fleur. Autre option, un waterzoï de lotte ou de poulet. A moins que vous ne préfériez, plus simplement, de succulentes endives au jambon gratinées au Comté... Un Saint-Marcelin ou encore un Valençay rendront également grâce à ce chardonnay frais, intense et vibratoire.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe : sapinière, lac de montagne, terre humide, mousse, résine, fleurs d'eau, pierre frottée, pierre-ponce, noisette fraîche, pomme Golden, poire Nashi, pulpe d'orange, citron jaune, sauge, baie de genièvre, cardamome verte, poivres.

Bouche : matière dense mais souple, fruits blancs et jaunes, poivre, piment d'Espelette, citron bien mûr, mandarine, touche tourbée, puissant courant épicé et salin. L'intensité et la longueur de la finale impressionnent.

Accords mets-vins : dans 2-3 ans, truite aux amandes, quenelles de brochet à la sauce Nantua, une aile de raie pochée et un gratin de chou-fleur, waterzoï de lotte ou de poulet, endives au jambon gratinées au Comté. Un Saint-Marcelin ou un Valençay.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay rose

Culture : Biologique et biodynamique