

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2023 - blanc



Parmi les grandes cuvées du Domaine Tissot, La Mailloche occupe une place à part. C'est en 2000, après de longues années d'observation, que Stéphane Tissot décide d'isoler la production de cette parcelle singulière, convaincu que son terroir exprimait une identité singulière. Vingt ans plus tard, La Mailloche est devenue l'un des fers de lance du domaine, un chardonnay de caractère, profondément ancré dans le sol, à la personnalité unique et parfois déroutante.

Cette identité puissante et affirmée trouve son origine dans le terroir même de La Mailloche : une parcelle en pente douce, orientée au levant, reposant sur des marnes argileuses très compactes. Ces sols profonds limitent l'influence directe du calcaire pourtant présent en sous-sol, donnant au vin sa densité texturée, son envergure et cette signature fumée, presque tourbée, qui fait toute sa singularité.

Les vignes, dont certaines dépassent aujourd'hui les 70 ans, ont été régulièrement complantées par Stéphane en sélection massale, afin de préserver l'équilibre et la vitalité du vignoble. Les jeunes ceps apportent éclat et énergie, tandis que les plus anciens confèrent au vin sa profondeur, sa concentration et cette complexité aromatique résolument tellurique.

Face à une telle matière première, Stéphane Tissot opte pour un élevage long et exigeant : 24 mois en fûts de 228 litres, avec une proportion très mesurée de bois neuf (environ 15 %). Un élevage pensé non pour marquer le vin, mais pour l'accompagner, le sculpter, l'affiner, jusqu'à trouver un point d'équilibre entre puissance brute et précision des contours.

Sur le millésime 2023, La Mailloche se présente avec une robe or intense aux reflets vermeil, éclatante. Le nez est d'une complexité redoutable. Il évoque d'abord une dimension minérale singulière, comme si l'on ouvrait un coffre rempli de métaux précieux, de pièces et de bijoux anciens. Puis viennent des notes florales et herbacées extrêmement complexes évoquant les paysages de montagne, jurassiens ou alpins. On navigue entre la camomille, le génépi, l'estragon et la marjolaine. Une touche de miel de genêt se mêle à des accents anisés et à des notes de bonbons acidulés aux agrumes et aux pommes. À ce stade, le fruit semble s'effacer derrière l'expression du sol.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche confirme immédiatement l'envergure du vin. Ample, concentrée mais étonnamment fluide, elle déploie une matière dense traversée par une formidable énergie. On retrouve un large spectre d'agrumes - orange, kumquat, citron jaune - mêlés à des fruits jaunes comme la prune, la mirabelle, la pêche jaune flambée ou la mangue rôtie. Une impression balsamique puissante s'installe, rappelant certaines liqueurs nordiques à base d'herbes macérées, avec des touches d'huile de bergamote et une pointe oxydative noble évoquant le Noilly Prat. Encore une fois l'empreinte tellurique a façonné une expression profondément cryptique, fascinante et totalement hors normes.

La finale est intense, longue, tendue, parfaitement construite. L'élevage est totalement fondu, les 14,5° d'alcool parfaitement absorbés par l'acidité, la salinité et la profusion d'informations gustatives. La persistance saline impressionne, laissant une empreinte durable et vibrante.

La Mailloche 2023 est un vin de caractère, exigeant mais captivant, qui mérite idéalement deux à trois années de cave supplémentaires pour affiner encore son expression. Il trouvera alors des accords de haut niveau sur un poulet vallée d'Auge, une escalope de veau à la crème et aux morilles, ou encore un filet mignon à la moutarde ancienne et au curry accompagné d'un gratin de blettes.

Un très grand vin de terroir, radical, profond, qui confirme que cette parcelle de La Mailloche peut donner une des expressions les plus singulières et les plus ambitieuses du chardonnay jurassien.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay La Mailloche - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Intense, complexe : métaux précieux, pièces et bijoux anciens, notes florales et herbacées évoquant les paysages de montagne, jurassiens ou alpins, camomille, génépi, estragon, marjolaine, miel de genêt, bonbons acidulés aux agrumes et aux pommes.

Bouche : ample, concentrée mais étonnamment fluide, matière dense, large spectre d'agrumes, fruits jaunes, impression balsamique puissante, huile de bergamote, pointe oxydative noble, empreinte tellurique. Finale intense, longue, tendue, parfaitement construite.

Accords mets-vins : Dans deux à trois ans, sur un poulet vallée d'Auge, une escalope de veau à la crème et aux morilles, ou encore un filet mignon à la moutarde ancienne et au curry accompagné d'un gratin de blettes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique