

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2023 - blanc



Nous sommes heureux de vous proposer cette autre cuvée « collector » signée Stéphane Tissot : un chardonnay élégant, intense et gourmand, issu d'une vigne « en sursis » plantée sur le fameux terroir de Château-Chalon où le savagnin est roi !

Cette petite parcelle occupe un coteau argileux (les fameuses argiles du Lias) recouvert en surface d'éboulis calcaires. Exposé plein Ouest, il se situe légèrement en contrebas du village de Ménétru-le-Vignoble. Les vignes d'une quarantaine d'années s'imprègnent de ce substrat qui donne cette signature citronnée et cette trame aux fins amers minéraux tout à fait typiques de Château-Chalon.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Stéphane fait le choix d'un long élevage en fûts, pendant deux années au total, avec peu de bois neuf (moins de 20%). Le résultat se révèle d'une magnifique complexité, à la fois élégant et irrésistiblement gourmand.

Dès le premier nez, passée une note d'amandes et de noisettes grillées, on se régale d'un fruit mûr et expressif, autour de la pomme finement caramélisée et de la poire pochée, d'une pêche jaune, complétées d'une note briochée. Viennent ensuite des nuances délicates de fleurs de montagne, de miel fin et une touche plus chlorophyllienne tantôt anisée, entre cerfeuil et fenouil sauvage, tantôt citronnée, sur la verveine. A l'aération, l'énergie et la fraîcheur des agrumes autour du zeste de citron jaune, du yuzu et du pamplemousse en gelée.

En bouche, la matière est fluide et élancée mais les saveurs fruitées intenses révèlent une haute concentration : coulis de poire et confitures de mirabelle s'accompagnent d'une touche acidulée rappelant le kiwi, ainsi que d'une trame crayeuse et saline très stimulante. Les fins amers minéraux associés à une touche poivrée structurent une finale énergique, salivante et citronnée, d'une longueur majuscule.

Un vin rare et singulier, ni tout à fait jurassien, pas franchement « bourguignon » non plus, mais tout simplement délicieux. Un partenaire idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion à la citronnelle.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Attention, collector !

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : expressif : amandes et noisettes grillées, pomme finement caramélisée, poire pochée, pêche jaune, note briochée, fleurs de montagne, miel fin, cerfeuil et fenouil sauvage, verveine, zeste de citron jaune, yuzu et pamplemousse en gelée.

Bouche : matière fluide et élancée, coulis de poire et confitures de mirabelle, kiwi, trame crayeuse et saline très stimulante. Les fins amers minéraux associés à une touche poivrée structurent une longue finale énergique, salivante et citronnée.

Accords mets-vins : Un partenaire idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et biodynamique