

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2023 - Blanc



En Barberon est incontestablement un des terroirs phares du Domaine, acquis par André Tissot (le père), sur lequel Stéphane (le fils) produit aujourd'hui de grands flacons, dans les deux couleurs. Exposées est/ouest, les vignes d'une cinquantaine d'années bénéficient d'un sol d'argiles et de marnes du Lias (assez similaires à celles que l'on trouve du côté de Château-Chalon), recouvertes par endroit d'une fine couche d'éboulis calcaires. Le chardonnay occupe environ la moitié des deux hectares, laissant l'autre moitié au pinot noir.

Bien sûr, ici comme ailleurs sur le domaine, les vignes sont enherbées en totalité et conduites en bio et biodynamie. Tout à la recherche de l'expression la plus pure de ce terroir, Stéphane a également choisi pour cette cuvée, d'éliminer, dès le début des années 2000, tout ajout de soufre pendant la phase de vinification et d'élevage. Il se contente d'une dose infime au moment de la mise en bouteille.

On perçoit d'emblée la grande envergure de ce vin à la fois généreux et ciselé. Le nez se déploie dans un registre réconfortant, mais très expressif. Le vin dégage rapidement un sentiment de plénitude, évoquant pêle-mêle les fleurs jaunes aux parfums délicatement capiteux et fumés, les épices douces entre noix de muscade, safran et pointe de curry. Une salve d'arômes intenses mais jamais monochromes : viennent maintenant les herbes sèches, entre menthe et verveine, ainsi qu'une touche de muguet. Au fil de l'aération, l'horizon s'élargit et le fruit s'affirme, sur la mandarine, le citron confit, la poire, la pomme compotée et l'ananas, complétés d'une gourmande touche briochée. En surplomb, on devine un voile délicat de notes évoquant la noisette torréfiée, le cerneau de noix et l'humus d'une sapinière jurassienne, en début d'été.

Une bouche à double, voire triple détente, vous embarque dans des contrées singulières où la texture ample, dense et presque crémeuse, est portée par quelques magnifiques ornements aux accents de miel de bruyère et de cire d'abeille, qui renforcent encore la sensation de profondeur. Nous bifurquons bientôt vers des horizons empyreumatiques et salins qui excitent les sens. La matière se fait onctueuse autour des fruits blancs compotés, de la pomme au four. Une douceur pleine de langueur gonfle le milieu de bouche de notes florales subtilement capiteuses. La finale citronnée, finement acidulée, donne un rebond tonique à une finale longue, sapide et imprégnée de la salinité des sols.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Après quelques années de cave et une bonne aération, une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une sauce crémeuse aux champignons sauvages s'imposera d'elle-même sur ce grand, très grand chardonnay jurassien. Dans sa prime jeunesse, optez pour un poulet au citron, mais aussi des tempuras de crevettes et de légumes. Evidemment, en fin de repas, le Comté s'impose !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay En Barberon - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : réconfortant, expressif : fleurs jaunes, noix de muscade, safran, curry, herbes sèches (menthe et verveine), muguet, mandarine, citron confit, poire, pomme compotée, ananas, touche briochée, noisette torréfiée, cerneau de noix, humus.

Bouche : texture ample, dense et presque crémeuse, miel de bruyère, cire d'abeille, horizons empyreumatiques et salins, matière onctueuse, fruits blancs compotés, notes florales subtilement capiteuses. Longue finale citronnée, sapide et saline.

Accords mets-vins : jeune, poulet au citron, tempuras de crevettes et de légumes. En fin de repas, le Comté s'impose ! Plus tard, une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une sauce crémeuse aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.