

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2017



Si vous ne connaissez pas l'expression jurassienne du chardonnay, cette cuvée Patchwork constitue une idéale entrée en matière, tant elle révèle minéralité du terroir jurassien et talent du vigneron ! D'autant que ce tout nouveau millésime 2017 se révèle absolument épatant par la concentration de ses arômes, rarement atteinte dans cette cuvée. Malheureusement, les ravages du gel d'avril dans le Jura, qui ont au final amputé la récolte entre 50 et près de 80% selon les zones, font déjà de ce vin un collector, produit en quantités infinitésimales...

Issue d'un assemblage de vignes plutôt jeunes (une vingtaine d'années), plantées sur différents terroirs tantôt plus argileux, tantôt plus calcaires, cette cuvée montre d'emblée la maîtrise et le style de Stéphane Tissot : alliance d'un fruit savoureux et de la minéralité fumée du terroir, sans jamais oublier l'énergie et la fraîcheur.

Les vignes bénéficient d'un même soin apporté à tout le vignoble du Domaine : culture biologique, applications des principes et méthodes de la bio-dynamie, labour, vendange manuelle, fermentation par levures indigènes, élevage en fûts bourguignon pendant un an, sans bâtonnage ni collage...ici on respecte totalement l'action de la Nature. Jusqu'à la mise en bouteille, lors de laquelle le soufre est utilisé avec beaucoup de parcimonie.

Ce tout nouveau Patchwork 2017 est à la fois gorgé d'un fruit mûr et parfaitement équilibré par une belle acidité. Au nez, les notes grillées, évoquant les céréales torrifiées et la pierre frottée, s'accompagnent d'un fruité juteux, gourmand, autour de la pomme, du coing et d'une déclinaison de prunes, enrobé d'une touche miellée. Mais la fraîcheur et la minéralité ne sont jamais loin, s'exprimant sur des évocations de peau d'agrumes, de bergamote et sur une finale très droite et épicée.

Ce Patchwork, particulièrement concentré et tonique, est plein d'une énergie vibratoire, et s'étire avec beaucoup d'intensité. Une « entrée de gamme » franchement impressionnante de complexité et de maîtrise. On adore.

Attention : quantité limitée à 2 bouteilles par client. (Récolte 2017 ultra-déficitaire)

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Patchwork - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Notes grillées, évoquant les céréales torrifiées et la pierre frottée. Pomme, coing, déclinaison de prunes, miel frais. Beaux arômes végétaux (écorce d'agrumes, eucalyptus). Bergamote.

Bouche : Concentrée et tonique. Déliée. Belle persistance sur les fruits blancs et des saveurs salines et poivrées. Finale intense, énergique et très droite.

Accords mets-vins : Terrine ou rillettes de poisson. Cabillaud en papillote et pointe de curry. Gratin d'épinard. Mais aussi des endives au jambon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'1/2 heure
minimum en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique