

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2017



Cette cuvée provient d'un terroir plus argileux, s'appuyant sur un sous-sol de marnes bleues. Stéphane Tissot assemble dans ce vin le produit de vieilles vignes (entre 40 et 80 ans) et de vignes plus jeunes, plantées en 2004, cherchant ainsi le point d'équilibre entre puissance, concentration, éclat du fruit et tension minérale.

Si le terroir est plutôt frais, l'exposition plein Sud permet cependant au chardonnay d'atteindre une belle maturité. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2017 où les grappes étaient peu nombreuses sur chaque pied (après le gel du printemps) et ont donc pu bénéficier pleinement d'un excellent ensoleillement estival. En outre, la pratique culturale bio-dynamique, entre travail des sols et apports organiques dynamisants (tisanes de plantes), permet à la vigne d'afficher une vitalité exemplaire et de continuer à puiser dans les sous-sols tous les éléments minéraux dont elle a besoin. Un élément essentiel pour obtenir des raisins concentrés et équilibrés, qui sauront donner au vin une structure exemplaire.

Comme toujours chez Stéphane, la fermentation se fait de façon totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucun intrant, avant un élevage en fût pendant 12 mois sur lies. L'ajout de soufre, extrêmement limité, n'intervient qu'à la mise en bouteille.

Passée une première aération qui révèlent quelques fins arômes réductifs de torréfaction, le nez dévoile un magnifique fruit, autour de la poire pochée, la mirabelle, la pêche blanche et la marmelade, mais aussi des notes fumées et épicées (muscade, cannelle, poivre blanc), et une touche gourmande de beurre fondu. La fraîcheur se retrouve dans de délicates évocations végétales d'herbes fines et de zeste de mandarine.

En bouche, la matière est riche et légèrement crémeuse, mais la présence du sol, amenant une fine amertume évoquant les écorces d'agrumes, allège et active sans cesse cet Arbois Les Bruyères, à la remarquable allonge. Puissance, profondeur et fraîcheur : certains pourraient s'imaginer qu'ils sont ici du côté de la Côte de Beaune... et cela n'aurait rien de choquant !

Justement, cet Arbois Les Bruyères peut être une très belle alternative à un Bourgogne pour accompagner des noix de Saint-Jacques poêlées au cerfeuil, une lotte rôtie et son émulsion safranée, ou des plats délicatement épicés, mêlant lait de coco et curry léger. Comme toujours avec les blancs de Stéphane Tissot, les équilibres parfaitement maîtrisés autorisent une garde d'au moins 10 ans !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Notes torrifiées, un magnifique fruit, autour de la poire pochée, la mirabelle, la pêche blanche et la marmelade, mais aussi des notes épicées (muscade, cannelle, poivre blanc) et une touche de beurre fondu. Zeste de mandarine. Herbes fines.

Bouche : Matière riche et légèrement crémeuse en entame, mais la présence du sol, amenant une fine amertume (écorces d'agrumes), allège et active sans cesse le vin. Remarquable allonge.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques poêlées au cerfeuil, une lotte rôtie accompagnée d'une émulsion safranée, ou des plats délicatement épicés, mêlant lait de coco et curry léger. Un Comté fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé ou aération de 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique