

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2014



Cette cuvée provient d'un terroir très 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 minérale et tonicité.

Si le terroir est plutôt frais, l'exposition plein Sud permet cependant au chardonnay d'atteindre une belle maturité. En 2014, le bel ensoleillement de fin d'été a parfaitement joué son rôle. La pratique culturale bio-dynamique, entre travail des sols et apports organiques dynamisants (tisanes de plantes), permet à la vigne, y compris les pieds les plus âgés, d'afficher une vitalité exemplaire.

Après un tri sévère des raisins, une fermentation totalement naturelle puis un élevage en fût pendant 12 mois sur lies, cet Arbois Les Bruyères se montre à la fois fin et puissant, très pur dans son expression minérale et d'une complexité impressionnante.

Rocailleux et fumé en amorce, le nez dévoile un beau fruit, autour de la poire mûre, de la mirabelle et du pamplemousse, sans oublier quelques délicates notes exotiques évoquant le litchi. Le sol n'est jamais loin, et avec lui, ces arômes d'épices, entre cannelle, poivre blanc et paprika. La fraîcheur se retrouve dans de belles notes végétales, évoquant le cerfeuil et l'eucalyptus. En bouche, la matière est riche et ample, mais le vin n'est jamais lourd, toujours énergique et tendu par de beaux amers autour de la peau d'orange. La finale est impressionnante de longueur et de dynamisme. Bravo!

S'il est imparable sur une raclette ou une fondue savoyarde, cet Arbois Les Bruyères peut aussi être une très belle alternative à un Bourgogne pour accompagner des noix de Saint-jacques pœlées, un dos de cabillaud légèrement safrané ou des plats un peu plus épicés, comme un curry de lotte au lait de coco. Comme toujours avec les blancs de Stéphane Tissot, les équilibres parfaitement maîtrisés autorisent une garde d'au moins 10 ans !

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Notes rocailleuses et fumées.
Arômes végétaux (cerfeuil, eucalyptus) et
floraux (rose). Zestes de citron,
pamplemousse. Poire, coing, mirabelle,
pamplemousse. Poivre, cannelle, paprika.

Bouche : Belle matière ample et
généreuse. Le milieu de bouche se
resserre et laisse la place à de beaux
amers évoquant la peau d'orange. Finale
saline et fruitée très longue.

Accords mets-vins : Spécialités au
fromage fondue : raclette, fondue,
morbiflette. Lotte au curry et lait de coco.
Cabillaud au safran.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 13°

Ouverture : Aération voire carafage
recommandé (1 à 2 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique