Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2021

Cette cuvée provient d'une belle parcelle d'un hectare et demi, située sur un terroir au sol argileux, s'appuyant sur un sous-sol de marnes bleues. Stéphane Tissot assemble dans ce vin le produit de vieilles vignes (entre 45 et 80 ans), majoritaires, et de vignes plus jeunes, plantées en 2004, cherchant ainsi le point d'équilibre entre puissance, concentration, éclat du fruit et tension minérale.

L'exposition plein Sud permet au chardonnay d'atteindre de belles maturités. 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 sa structure exemplaire. Malheureusement, cette vigne, parmi les plus précoces du Domaine, fut l'une des plus touchées par le gel d'avril. Sur 1.5 hectare, Stéphane a vinifié 3 pauvres fûts !

Comme toujours ici, la fermentation se fait de façon totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucun intrant. Il a fait le choix d'un élevage long, de plus de 20 mois en fûts (comptant à peine 15% de bois neuf) suivi d'un passage de 3 mois en cuve qui a permis au vin de finir de s'harmoniser et de regagner en tension. L'ajout de soufre, extrêmement limité, n'intervient qu'à la mise en bouteille.

Le nez, puissant et imprégné par le sol, s'ouvre sur des notes fumées et des évocations d'amande grillée et de noix de muscade. Vient ensuite une dimension fruitée évoquant le zeste de citron vert et d'orange, la poire pochée enveloppée d'une délicate touche vanillée, la prune verte et la rhubarbe confite. Plus il s'aère, plus le vin évolue vers un registre floral et herbacé, entre chèvrefeuille, genêt, menthe séchée, eucalyptus et infusions. En rétro-olfaction, l'expression du sol revient au premier plan sur des notes de pierre à fusil et une nuance tourbée.

En bouche, on aime l'équilibre entre sa densité fruitée et sa trame saline et épicée sur la finale qui structure le vin. La matière, dense et texturée, offre un volume impressionnant mais le vin possède cette tension acidulée, entre berlingot aux agrumes et rhubarbe, qui le dynamise sans cesse et évite toute sensation de lourdeur. On retrouve nos saveurs de pomme et de prune, mais aussi de pêche blanche, qui se parent d'une touche légèrement amère d'amande verte et d'une dimension poivrée. Au fil de l'aération, l'éclat et la générosité du fruit ne cessent de s'affirmer.

Cet Arbois Les Bruyères, parfaitement ancré dans son terroir et dans le millésime, vous régalera sur une cuisine généreuse, aux goûts affirmés :

on pense à une lotte rôtie bardée de lard fumé, accompagnée d’une sauce crémeuse au safran, une blanquette de volaille ou même à des plats délicatement épicés, comme un curry doux de gambas au lait de coco.

Comme toujours avec les blancs de Stéphane Tissot, les équilibres parfaitement maîtrisés autorisent une garde d’au moins 10 ans !

Collector absolu cette année : Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Les Bruyères - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Puissant : fumée, tourbe, noix de muscade. Zeste de citron vert et d'orange, poire pochée enveloppée d'une délicate touche vanillée, prune verte, rhubarbe confite. Chèvrefeuille, genêt, menthe séchée, eucalyptus, infusions. Pierre à fusil.

Bouche : La matière, dense et texturée, offre un volume impressionnant couplé à une tension acidulée dynamisante, entre berlingot aux agrumes et rhubarbe. On retrouve de belles saveurs de prunes et de pêche. Amande verte et poivre sur la finale.

Accords mets-vins : Une lotte rôtie bardée de lard fumé, accompagnée d'une sauce crémeuse au safran, une blanquette de volaille, des plats délicatement épicés, comme un curry doux de gambas au lait de coco.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé ou aération de 2 heures.

Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifiée biologique et biodynamique