Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2021

Nous sommes heureux de vous proposer cette autre cuvée « collector » signée Stéphane Tissot : un chardonnay élégant, intense et gourmand, issu d'une vigne « en sursis » plantée sur le fameux terroir de Château-Chalon où le savagnin est roi !

Cette petite parcelle occupe un coteau argileux (les fameuses argiles du Lias) recouvert en surface d'éboulis calcaires. Exposé plein Ouest, il se situe légèrement en contrebas du village de Ménetru-le-Vignoble. Les vignes d'une quarantaine d'années s'imprègnent de ce substrat qui donne cette signature citronnée et cette trame aux fins amers minéraux tout à fait typiques de Château-Chalon.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Stéphane fait le choix d'un long élevage en fûts, pendant deux années au total, avec peu de bois neuf (moins de 20%). Le résultat se révèle d'une magnifique complexité, à la fois élégant et irrésistiblement gourmand.

Dès le premier nez, passée une note d'amandes et de sésame grillés, on se régale d'un fruit mûr et expressif, autour de la pomme et de la poire finement caramélisées, d'une pêche beurrée et des prunes jaunes, complétées d'une note briochée. Viennent ensuite des nuances délicates de fleurs de montagne, de miel fin et une touche plus chlorophyllienne tantôt anisée, entre cerfeuil et fenouil sauvage, tantôt citronnée, sur la verveine. Des notes de citron confit et de zeste de citron vert renforcent la dimension tonique du bouquet.

En bouche, la matière est fluide et élancée mais les saveurs fruitées intenses révèlent une haute concentration : coulis de poire et confitures de fruits à noyau s'accompagnent d'une trame crayeuse et saline très stimulante. Les fins amers aux accents d'écorce d'agrumes associés à une touche poivrée structurent une finale énergique, salivante et citronnée, d'une longueur majuscule.

Un vin rare et singulier, ni tout à fait jurassien, pas franchement « bourguignon » non plus, mais tout simplement délicieux. Un partenaire idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion à la citronnelle.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Côtes du Jura Chardonnay Sursis - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fruité jaillissant : noisette et sésame grillés, pomme et poire, pêche beurrée et des prunes jaunes. Fleurs de montagne, verveine, miel fin et une touche anisée évoquant cerfeuil ou fenouil. Citron confit, citronnelle, zeste de citron vert

Bouche : La matière est fluide et élancée, des saveurs intenses révèlent une haute concentration : coulis de poire et confitures d'abricot s'accompagnent d'une trame crayeuse et saline, stimulante. Longue finale citronnée et poivrée, aux amers d'écorce d'agrume

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques rôties nappées d'une émulsion à la citronnelle. Ravioles de langoustines dans un bouillon au galanga.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié biologique et biodynamique