Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Clos de la Tour de Curon - 2021

Voici incontestablement (au côté du cultissime Saint-Roch) le « Grand Cru » du Domaine, un grand vin à la fois concentré, tactile et ciselé, au souffle incomparable. Un de ces rares vins, comme certaines cuvées de Jean-François Ganevat, qui vous font tout simplement tomber en admiration devant les terroirs jurassiens et vous montre qu'ici, quelques grands chardonnays peuvent rivaliser avec les plus belles expressions bourguignonnes tout en affichant une identité singulière, particulièrement attachante.

C'est en 2002 que Stéphane Tissot s'est lancé dans ce pari un peu fou de redonner vie à ce petit clos historique, malheureusement en friche depuis la fin des années 1950. Il faut dire que cette petite parcelle de 75 ares dominée par la Tour de Curon a tout pour plaire : inclinée en pente douce, étagée par des terrasses de pierres sèches, elle regarde fièrement le Sud et dispose d'un sol mince d'éboulis calcaires recouvrant directement la roche mère calcaire du Bajocien : un substrat idéal pour que le chardonnay révèle une personnalité affirmée.

Soucieux d'exprimer la quintessence de ce terroir d'exception, Stéphane a fait le choix de planter (sur échalas) à haute densité, autour de 12 000 pieds par hectare : en limitant son expansion végétative et foliaire, en favorisant son enracinement en profondeur, il cherche à ce que la vigne concentre dans le fruit toute sa sève et les éléments minéraux qu'elle tire du sol. Soucieux de préserver la vie des sols et de ne rien déranger dans cette osmose subtile de la plante avec son environnement, Stéphane fait le choix de réaliser labours et griffages au cheval.

Après un élevage en fûts parfaitement maîtrisé, pendant deux ans, Stéphane nous livre un vin admirable de complexité, de force intérieure et de fraîcheur. Avec sa petite touche fumée et crayeuse, ses notes de tilleul, de chèvrefeuille, d'elaeagnus et de graine de fenouil, de noisette grillée, de panettone aux agrumes confits, de pierre à fusil, de poivre gris, de poire pochée, de prune jaune et d'ananas rôti, le bouquet, élégant et concentré, vous emmène déjà très haut.

Des sommets dont vous ne descendez nullement une fois le vin en bouche : bien sûr, la trame est encore serrée pour ce vin de grande garde, mais on perçoit déjà le volume, la concentration exceptionnelle et une énergie interne hors du commun. La sensation de puissance se combine à la perfection avec une remarquable vivacité acidulée, aux accents de citron salé et de rhubarbe, qui parcourt le vin et le fait danser sur les papilles. Quant à la finale, elle est incroyablement longue, active et pénétrante !

L’équilibre magistral entre la densité de matière et la rectitude de sa trame minérale nous montre que ce Clos de la Tour de Curon a bien tous les attributs d’un grand cru. Et pour longtemps… Un des chefs d’œuvre de Stéphane Tissot que vous veillerez à conserver au moins 5 ans en cave et à carafer avant de le servir. Succès garanti ! Une seule ombre au tableau : suite au gel, Stéphane n'a produit que 2 fûts en 2021.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Clos de la Tour de Curon - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sophistiqué et concentré : une touche fumée, crayeuse, des notes de tilleul, de chèvrefeuille, de cerfeuil, de graine de fenouil, de noisette grillée, de panettone aux agrumes confits, de pierre à fusil, de poivre, de poire, de prune jaune, d'ananas rôti

Bouche : Si la trame est encore serrée, on sent déjà le volume, la concentration et l'énergie, et toujours cette remarquable vivacité acidulée, aux accents de citron et de rhubarbe, qui parcourt le vin et le fait danser sur les papilles. Grosse persistance

Accords mets-vins : Poissons blancs à chair ferme, rôtis ou en sauce (sole, bar, turbot). Dans quelques années, de gros crustacés, comme des ravioles de homard aux morilles.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique