

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2015



Stéphane ne se lassera jamais de chercher de nouveaux chemins, de tenter de nouvelles expériences, toujours à l'affût d'une nouvelle sensation, d'un nouveau goût... A la fois joueur mais ultra-perfectionniste, Stéphane ne laisse cependant pas grand-chose au hasard!

Dernière expérience en date, parfaitement maîtrisée de bout en bout, la création de cette cuvée absolument unique, issue du très rare chardonnay rose. Stéphane avait repéré depuis longtemps cette étonnante mutation du chardonnay, en particulier sur les terroirs de la Tour de Curon et de la Mailloche. Il décide alors de commencer à planter de nouveaux pieds de chardonnay rose obtenus à partir de sélection massale issue de ces vignes « naturellement » mutées...

Ce premier millésime, élevé un an en fûts dont moins d'un tiers de bois neuf, nous a immédiatement séduits, par sa franchise, son style plein et entier, et cette minéralité épicée très affirmée. Ces vignes, encore jeunes, nous livrent un fruit mûr et charnu, évoquant tour à tour pomme, coing, prune jaune et ananas. Mais le vrai « marqueur » de ce vin puissant et original, c'est indéniablement ce cortège d'épices qu'il dévoile au nez comme en bouche, entre poivre gris, musc, vanille, cannelle mais aussi des touches plus végétales de tabac frais et de menthe.

En bouche, le vin en impose déjà par son volume et sa chair veloutée : quel corps pour de jeunes vignes ! La qualité de ce terroir calcaire et le talent de vinificateur de Stéphane n'y sont certainement pas étrangers... Pour tous les amateurs de découverte, pour tous ceux qui ont envie de surprendre ou d'être surpris lors d'une dégustation à l'aveugle, il faut foncer sur ce premier millésime de Rose Massale ! Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître !

Attention rareté : Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fruité et épicé : pomme, coing, prune jaune, ananas. Poivre gris, musc, vanille, cannelle mais aussi des touches plus végétales de tabac frais et de menthe.

Bouche : Beau volume, de la chair veloutée, très belle tension minérale qui resserre et étire le milieu de bouche. Ferme et complet.

Accords mets-vins : Saumon ou truite fumée, carpaccio de Saint-Jacques aux baies roses, curry de lotte au lait de coco et poivre vert frais. Fromage de vache bourguignon (époisses, langres)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay rose

Culture : Biologique et bio-dynamique