Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2016

Deuxième millésime pour cette cuvée ultra-confidentielle, sophistiquée et originale, issue du très rare chardonnay rose, un raisin naturellement muté que l'on ne trouve que dans le Jura ! Il fallait l'esprit d'aventure et l'infatigable curiosité de Stéphane Tissot pour décider de constituer une nouvelle vigne à partir de sélections massales de quelques anciens pieds isolés de chardonnay rose, observés sur les terroirs de la Tour de Curon et de la Mailloche.

Avec ce millésime 2016, à la fois mûr et tonique, Stéphane confirme brillamment l'essai démarré sur le millésime 2015. On tombe immédiatement sous le charme de ce Rose Massale à la pureté aromatique exemplaire. Un peu plus aérien que le 2015, mais toujours ample et puissant en bouche, le vin déploie avec élégance son bouquet floral et épicé, entre eucalyptus, poivre, vanille et une légère pointe anisée.

Le fruit est juteux et enrobant, entre fruits blancs, pamplemousse et une gourmande touche de litchi. Très complet et dynamique en bouche, il possède déjà une belle allonge, saline, légèrement pimentée, affirmant un style original et terriblement séduisant. Dès son deuxième millésime, il nous paraît évident que nous tenons là un futur « grand », à la fois « jurassien » par sa puissance et très « bourguignon » par son intensité minérale et épicée.

Un très beau vin de gastronomie, qui devrait vous régaler sur les 5 prochaines années, pour accompagner une spécialité fromagère locale (comme une morbiflette), mais aussi une queue de lotte au safran ou un sauté de veau au paprika.

Un deuxième millésime déjà "collector"!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Chardonnay Rose Massale - 2016

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fruité et épicé : pomme, coing, pamplemousse, litchi. Poivre gris, musc, paprika, 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, queue de lotte au lait de coco et poivre vert frais. Morbiflette. Sauté de veau au paprika. Fromage de vache bourguignon (époisses, langres)

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay rose

Culture : Biologique et bio-dynamique