

Domaine Stéphane Tissot - Crémant BBF -



Stéphane Tissot a toujours adoré vinifier des crémants à forte personnalité, privilégiant (comme les meilleurs vignerons champenois) des élevages en fûts bourguignons, capables de donner à ses crémants un vrai relief. Ce n'est pas un hasard si les « bulles » représentent près du quart de la production du Domaine...

Ce « BBF », soit Blanc de Blancs élevé en Fût, est exclusivement issu de chardonnay, planté sur des sols plutôt argileux et frais, permettant au raisin de conserver une bonne acidité. L'excellente qualité du fruit et sa juste maturité permet à Stéphane de ne rajouter aucune liqueur de dosage, les équilibres naturels sucre-acidité se révélant irréprochables. Comme pour les meilleurs champagnes, Stéphane n'hésite pas à laisser vieillir son BBF très longtemps sur lattes : pas moins de 52 mois, pour cet assemblage des récoltes 2011 (en majeur), 2012 et 2013.

Aujourd'hui, le fruit se révèle dans tout son éclat, déclinant des arômes de chèvrefeuille, de citron confit, de pomme et de mirabelle, accompagnés de fines notes de mie de pain, d'avoine et de noisette, de panettone aux fruits secs et de crème fouettée. Sans oublier, cette touche légèrement fumée, véritable signature des vins de Stéphane.

En bouche, les bulles sont fines, légères et rafraîchissantes, la droiture et la tension impeccables : complexe, gourmand, très digeste, doté d'une finale très nette, saline et persistante, ce BBF tient la dragée haute à bien des champagnes... Une démonstration de style, de précision et d'expression d'un grand terroir, à déguster aussi bien en apéritif qu'à table, autour d'une belle volaille rôtie suivi d'un clafoutis aux mirabelles !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Crémant BBF -



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles

Nez : Citron confit, pomme au four et prune, accompagnés de fines notes de mie de pain, de panettone aux fruits secs et de crème fouettée. Noisette fraîche.

Bouche : Fines bulles rafraîchissantes, chair du fruit, droiture et tension impeccables, jolie finale saline et très enlevée.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire (charcuterie, poisson fumé, terrines de poisson, rillettes de volaille), volaille rôtie, clafoutis à la mirabelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 9°

Ouverture : A servir tout de suite après
ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Type : Vin blanc effervescent extra-brut
(non dosé). Récoltes 2012 et 2013

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique