

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura BBF -



Stéphane Tissot a toujours adoré vinifier des crémants à forte personnalité, privilégiant (comme les meilleurs vignerons champenois) des élevages en fûts bourguignons et des vieillissements prolongés en bouteille, 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 physiologiques des baies se révélant irréfutables.

Comme pour les meilleurs champagnes, Stéphane n'hésite pas à prolonger le vieillissement sur lattes de son BBF : ce tirage, dégorgé en avril 2021, est principalement issu de la récolte 2015. Après un élevage d'un an, pour trois quarts en fûts, le vin, une fois mis en bouteille pour sa prise de mousse, a ensuite passé pas moins de 4 années à vieillir sur lattes !

Aujourd'hui, le fruit se révèle dans tout son éclat et sa complexité gourmande : le nez s'ouvre sur une farandole de fruits confits, de confiture d'abricot, de marmelade d'orange, de mangue et d'ananas séchés, de crêpe Suzette que l'on vient de flamber mais aussi de pain d'épices, de noix de muscade ou de gingembre confit. La sensualité n'exclut pas la fraîcheur, bien au contraire : on pense maintenant à quelques notes balsamiques évoquant une forêt de pins après la pluie, mais aussi à la réglisse, au poivre Sichuan et à une évocation tonique et acidulée de rhubarbe.

En bouche, on aime l'équilibre entre une matière charnue, vineuse, et des bulles fines, qui dynamisent l'ensemble. On se régale de saveurs de prunes et de pommes compotées, de gelée de coing et d'écorce d'orange, associées à une touche végétale évoquant les cotes de blette ou le céleri.

On aime la longueur et l'intensité vibratoire de la finale : ce BBF taillé pour la table accompagnera aussi bien des escargots de Bourgogne, des cuisses de grenouille en persillade qu'une blanquette de veau ou une pôchouse. En fin de repas, on pourra opter pour un Langres ou un Brie de Meaux.

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura BBF -



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles

Nez : Jaillissant, sensuel : fruits confits, confiture d'abricot, marmelade d'orange, mangue et ananas séchés, crêpe Suzette, pain d'épices, noix de muscade, gingembre confit, forêt de pin, réglisse, poivre Sichuan, rhubarbe

Bouche : Bel équilibre entre une matière charnue, vineuse, et des bulles fines, dynamisantes. On se régale de saveurs de prunes et de pommes compotées, de gelée de coing et d'écorce d'orange, associées à une touche végétale de cotes de blette et de céleri

Accords mets-vins : A table avec des escargots de Bourgogne, des cuisses de grenouille en persillade qu'une blanquette de veau ou une pôchouse. En fin de repas, on pourra opter pour un Langres ou un Brie de Meaux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 9°

Ouverture : A servir rapidement après
ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Type : Vin blanc effervescent non dosé.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique