

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura Indigène -



Le terroir, rien que le terroir mais tout le terroir. Stéphane Tissot est fier de son identité jurassienne et de ses grands terroirs argilo-calcaires. Il ne cesse de les mettre en valeur dans des cuvées aussi singulières qu'attachantes et inspirées. Pour ce Crémant Indigène, Stéphane accorde une place prépondérante au chardonnay et au pinot noir qu'il assemble avec deux cépages rouges autochtones : le poulsard et le trousseau.

Sur ce Brut Nature non dosé, Stéphane Tissot a joint jusqu'au bout la carte « indigène », plus exactement de la levure indigène ! En effet, il opte ici pour une méthode de fermentation et de prise de mousse originale, 100% naturelle et 100% jurassienne : loin de toute levure industrielle, Stéphane utilise pour sa liqueur de tirage son propre vin de paille encore en cours de fermentation ! Une sorte d'économie circulaire appliquée au vin...

Ce Crémant, qui a d'abord fait sa malolactique en cuves inox, gagne ainsi en complexité. Sa richesse aromatique et son relief sont renforcés par un long vieillissement en bouteille de 3 ans, avant son dégorgement.

Le nez est gourmand et convoque, après une touche fumée, des notes douces de miel de montagne et de cire fraîche. On retrouve également de succulentes notes pâtisseries évoquant un feuilleté ou un chausson aux pommes encore tiède. Quelques expressions plus confiturées s'installent au-dessus du verre, suggérant le coing et la prune jaune, rejointes par des notes florales aériennes et une touche d'orange confite.

En bouche, l'attaque offre une belle énergie : les bulles dynamiques et le jus cristallin suggèrent une eau de montagne, relevée de notes de citron confit. Une nuance de mangue, une autre d'amande enrobée de miel renforcent la sensation de gourmandise. La structure est dense et serrée, imprégnée d'une présence minérale tonique.

Par sa densité gourmande, il s'accordera idéalement à table avec une fricassée de morilles à la crème mais aussi une côte de veau épaisse au jus, confit d'oignons nouveaux. Ou encore une choucroute traditionnelle.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura Indigène -



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles
nombreuses

Nez : Gourmand, intense : mie d'un pain
encore tiède, brioche ou cake aux fruits
confits, financier, confiture d'abricot ou
de prune jaune, gelée de coing, raisins
secs. Miel de montagne, cire fraîche. Pâte
de fruit à l'orange

Bouche : les bulles dynamiques et le jus
cristallin suggèrent une eau de
montagne, relevée de notes de citron
confit. Une nuance de mangue, une autre
d'amande enrobée de miel renforcent la
sensation de gourmandise. Finale serrée,
sur une trame minérale tonique

Accords mets-vins : Une fricassée de
morilles à la crème mais aussi une côte
de veau épaisse au jus, confit d'oignons
nouveaux. Une choucroute. Au dessert,
avec une feuilleté aux pommes (peu
sucré)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9°

Ouverture : A servir rapidement après
ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Type : Vin blanc effervescent non dosé.

Cépage : Chardonnay, pinot noir,
trousseau, poulsard

Culture : Biologique et bio-dynamique