

Domaine Stéphane Tissot - Magnum Crémant du Jura Blanc -



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.

Pour ce Crémant ambitieux, vieilli pas moins de 4 ans sur lattes, Stéphane accorde une place prépondérante au chardonnay et au pinot noir qu'il assemble avec deux cépages rouges endémiques : le poulsard et le trousseau.

Ce Crémant est principalement issu de la récolte 2018. Après un pressurage très délicat, les jus ont d'abord fait leur fermentation alcoolique et leur malolactique pour partie en fûts, pour davantage de complexité.

Une complexité aromatique et un relief renforcés par un long vieillissement en bouteille, sur ses lies, pendant 4 ans, jusqu'à son dégorgement en mai dernier. Soit bien davantage que de nombreux champagnes trop pressés...

Le résultat est bluffant d'intensité aromatique et de gourmandise. Dès le premier nez, on plonge dans un univers de fruits confiturés, de boulangerie et de pâtisseries fines : on pense à la mie d'un pain encore tiède, à une brioche, à un cake à l'orange, à une confiture d'abricots ou de mirabelles, à une gelée de coing et à des raisins secs. On perçoit aussi l'énergie de petites baies sauvages et une dimension plus mûre évoquant le pruneau et la figue séchée. Quelques doux effluves miellés se mêlent à une touche grillée de noisette torréfiée. La noix n'est pas loin non plus.

En bouche, on se régale de saveurs de pâte de fruit à l'orange, d'ananas séché, de confiture de mirabelle et de suc des Vosges, relevées d'une touche tonique de citron confit. On aime l'équilibre que le vin dégage entre une vraie densité de matière, délicatement vineuse, et une sensation de légèreté soulignée par la finesse des bulles et une note acidulée de pomme croquante. Quant à la persistance de bouche, elle est tout simplement remarquable.

Plutôt taillé pour la table, on imagine fort bien ce Crémant de haut vol pour accompagner un vol-au-vent à la volaille et curry, une choucroute traditionnelle ou une spécialité de fromage fondue, suivie, au dessert, d'une tarte fine aux pommes. Succulent.

Quantité limitée à 1 magnum par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Magnum Crémant du Jura Blanc -



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles
nombreuses

Nez : Gourmand, intense : mie d'un pain
encore tiède, brioche, cake à l'orange,
confiture d'abricots ou de mirabelles,
gelée de coing , raisins secs, petites baies
sauvages, pruneau, figue séchée, effluves
miellés, noisette torréfiée, noix.

Bouche : Pâte de fruit à l'orange, ananas
séché, confiture de mirabelle, suc des
Vosges, touche tonique de citron confit,
matière dense et vineuse, légèreté
soulignée par la finesse des bulles et une
note acidulée de pomme croquante.
Persistance remarquable.

Accords mets-vins : Un vol-au-vent à la
volaille et curry, une choucroute
traditionnelle ou une spécialité de
fromage fondue, suivie, au dessert, d'une
tarte fine aux pommes.



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