

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura BBF - blanc



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 48 mois pour cette cuvée dégorgée en février 2019.

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, de froment et de noisette, de panettone aux fruits secs, de miel fin 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 nette, saline, finement amère avec ses saveurs d'écorces d'agrumes et très 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'un soufflé au Comté ou d'une belle volaille rôtie suivi d'un clafoutis aux mirabelles !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura BBF - blanc



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 2024

Température de service : 9°

Ouverture : A servir rapidement après ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique