

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura Blanc de Noirs - 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. Véritable locomotive jurassienne, le Domaine de Bénédict et Stéphane Tissot est devenu une référence incontournable, porté il est vrai par l'esprit frondeur de Stéphane qui n'hésite pas à bousculer les traditions. En véritable visionnaire, il adopte la culture biologique dès 1999 avant de convertir l'ensemble de l'exploitation à la biodynamie en 2004, afin de sublimer les endémiques savagnin, poulsard ou trousseau et de magnifier les chardonnay et pinot noir.

Ce Crémant du Jura est un blanc de noirs élaboré à partir de vignes de pinot noir plantées sur des sols calcaires. Pour laisser s'exprimer l'identité jurassienne de cette bulle, Stéphane se fait aussi peu interventionniste que possible. Ce qui se traduit au chai par des fermentations enclenchées par les levures indigènes et un élevage en fûts de 228 litres pendant cinq mois. La deuxième fermentation est ensuite déclenchée uniquement avec des jus de raisins du Domaine et sans aucun autre intrant. Le vin sera ensuite élevé sur lattes, dégorgé au printemps et mis en bouteille sans dosage ni ajout de soufre, pour un résultat bluffant de fraîcheur et de minéralité.

Le nez propose de nous avancer dans un univers végétal intimement lié au floral. Chèvrefeuille, soupe de concombre, plante d'eau et fleurs blanches s'entremêlent joyeusement sur un fond d'impressions calcaires. La dimension pâtissière, bien plus suave et gourmande, s'impose dans un deuxième temps, avec le déploiement de notes suggérant la tarte tatin, la tarte aux quetsches. C'est très salivant et plein d'aspérités dans lesquelles se nichent quelques fragrances toniques de rhubarbe, de prune jaune et de petits fruits rouges acidulés.

La bouche semble ouverte aux quatre vents ! A l'image d'une brise énergique, une belle acidité irrigue puissamment votre palais. Le jus se montre friand et très précis en milieu de bouche, autour de notes plus charnues de fraise, de prune et de groseille. Si les fruits paraissent délicatement nappés de miel, ils dynamisent également un cœur de bouche porté par des bulles grésillantes, fines et tonifiantes. L'expérience gustative se clôt sur de fins amers rappelant les écorces d'agrumes. On croque dans ce jus sans retenue.

La fraîcheur de ce Blanc de Noirs non dosé accompagnera parfaitement un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poulet aux morilles ou des pommes boulangères au vacherin et au jambon cru. A l'apéritif, il brillera sur des gougères au Comté ou des petits feuilletés au cumin et sésame.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura Blanc de Noirs - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles nombreuses

Nez : Floral, suave : chèvrefeuille, soupe de concombre, plante d'eau, fleurs blanches, impressions calcaires, tarte tatin, tarte aux quetsches, rhubarbe, prune jaune, petits fruits rouges acidulés.

Bouche : Belle acidité, jus friand et précis, notes plus charnues de fraise, de prune et de groseille. Fruits délicatement nappés de miel mais dynamiques, cœur de bouche porté par des bulles grésillantes, fines et tonifiantes. Finale sur de fins amers.

Accords mets-vins : Un poulet aux morilles ou des pommes boulangères au vacherin et au jambon cru. A l'apéritif, il brillera sur des gougères au Comté ou des petits feuilletés au cumin et sésame.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9°

Ouverture : A servir rapidement après ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et biodynamique