

Domaine Stéphane Tissot - Crémant BBF - blanc



Stéphane Tissot a toujours adoré vinifier des crémants à forte personnalité, privilégiant (comme certains des 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. L'excellente qualité du raisin et sa juste maturité permettent 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 52 mois, pour cet assemblage des récoltes 2011 et 2012.

Aujourd'hui, le fruit se révèle dans tout son éclat, déclinant des arômes de citron confit, de pomme au four et de prune, accompagnés de fines notes de mie de pain, de panettone aux fruits secs et de crème fouettée.

En bouche, les bulles sont fines, légères et rafraîchissantes, la droiture et la tension impeccables : complexe, gourmand, digeste, doté d'une finale très nette, saline et 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'une belle volaille rôtie suivie d'une tarte aux pommes ou aux mirabelles !

Une rareté au succès grandissant, désormais introuvable, même au Domaine...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Crémant 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, tarte à la mirabelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 9°

Ouverture : A servir tout de suite après ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique