

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 10 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 pendant 4 ans. Dégorgé en novembre dernier, sans dosage ni ajout de soufre, il offre un profil bluffant de fraîcheur et de minéralité.

Le nez propose de nous avancer dans un univers floral et végétal d'une belle complexité, un univers de fraîcheur aérienne. Chèvrefeuille, eau 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 et le clafoutis aux quetsches. C'est très salivant et plein d'aspérités dans lesquelles se nichent des fragrances toniques de rhubarbe, de prune 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 pleines de vie. De fins amers rappelant les écorces d'agrumes prolongent le plaisir sur la finale. On croque dans ce jus sans retenue.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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

@Copyright 2025 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 et complexe : chèvrefeuille, eau de concombre, plante d'eau, fleurs blanches, tarte tatin, clafoutis aux quetsches, rhubarbe, prune, 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 et fines. Finale sur de fins amers (écorces d'agrumes).

Accords mets-vins : 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 2031

Température de service : 9°

Ouverture : A servir rapidement après ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et biodynamique