

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura BBF - Blanc



Infatigable ambassadeur des bulles jurassiennes, si identitaires et ancrées dans leur terroir, Stéphane Tissot a toujours adoré vinifier des crémants à forte personnalité, privilégiant (comme les meilleurs vigneron champenois) des élevages en fûts bourguignons et des vieillissements prolongés en bouteille, 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 et sont aujourd'hui unanimement reconnus comme les références incontournables de la région...

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 permettent à Stéphane de ne rajouter aucune liqueur de dosage, les équilibres physiologiques des baies se révélant irréprochables.

Après une vinification totalement naturelle par l'action des levures indigènes, Stéphane n'hésite pas, comme pour les meilleurs champagnes, à prolonger le vieillissement sur lattes de son BBF : ce tirage, dégorgé en mars 2024, est principalement issu de la récolte 2018. Après un élevage d'un an, pour trois quarts en fûts, le vin, une fois mis en bouteille pour sa prise de mousse, a ensuite passé pas moins de 4 années à vieillir sur lattes !

Aujourd'hui, le fruit se révèle dans tout son éclat et sa complexité gourmande : le nez s'ouvre sur une farandole de fruits confits, de confiture d'abricot, de marmelade d'orange, de mangue et d'ananas séchés, de crêpe Suzette que l'on vient de flamber mais aussi de pain d'épices, de noix de muscade ou de gingembre confit. La sensualité n'exclut pas la fraîcheur, bien au contraire : on pense maintenant à quelques notes balsamiques évoquant une forêt de pins après la pluie, mais aussi à la réglisse, au poivre Sichuan et à une évocation tonique et acidulée de rhubarbe.

En bouche, on aime l'équilibre entre une matière charnue, vineuse, et des bulles fines, qui dynamisent l'ensemble. On se régale de saveurs de prunes et de pommes compotées, de gelée de coing et d'écorce d'orange, associées à une touche végétale évoquant les cotes de blette ou le céleri.

On aime la longueur et l'intensité vibratoire de la finale : ce BBF taillé pour la table accompagnera aussi bien des escargots de Bourgogne, des cuisses de grenouille en persillade qu'une blanquette de veau ou une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pêchouse. En fin de repas, on pourra opter pour un Langres ou un Brie de Meaux.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura BBF - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles

Nez : jaillissant, sensuel : fruits confits, confiture d'abricot, marmelade d'orange, mangue et ananas séchés, crêpe Suzette, pain d'épices, noix de muscade, gingembre confit, forêt de pin, réglisse, poivre Sichuan, rhubarbe.

Bouche : bel équilibre entre matière charnue, vineuse, et bulles fines, dynamisantes. Saveurs de prunes et de pommes compotées, de gelée de coing et d'écorce d'orange, associées à une touche végétale de cotes de blette et de céleri. Finale longue et intense.

Accords mets-vins : à table sur des escargots de Bourgogne, des cuisses de grenouille en persillade qu'une blanquette de veau ou une pôchouse. En fin de repas, on pourra opter pour un Langres ou un Brie de Meaux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 9°

Ouverture : A servir rapidement après ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique