Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura BBF -

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 physiologiques des baies se révélant irréprochables. Comme pour les meilleurs champagnes, Stéphane n'hésite pas à laisser vieillir son BBF très longtemps sur lattes : ce tirage, dégorgé en 2019, est issu pour trois quarts de la récolte 2013, élevée 14 mois en fûts, complétée par un quart environ de chardonnay du millésime 2014, élevé 3 mois en cuves. L'assemblage mis en bouteille a ensuite passé pas moins de 4 années à vieillir sur lattes !

Aujourd'hui, le fruit se révèle dans tout son éclat, déclinant des arômes de chèvrefeuille, de miel, de citron confit, de pomme compotée et de mirabelle, accompagnés de fines notes de mie de pain, de noisette grillée, de panettone aux fruits secs et de crème fouettée. Sans oublier, cette touche légèrement fumée, véritable signature des vins de Stéphane, complétées cette année d'une nuance d'épices, entre poivre et curry vert.

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 et persistante, ce BBF tient la dragée haute à bien des champagnes... Une démonstration de style, de précision et d'expression du terroir, à déguster aussi bien en apéritif avec des crevettes accompagnées d'une mayonnaise au curry, qu'à table, autour d'une volaille rôtie suivi d'un clafoutis aux mirabelles !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura BBF -

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles

Nez : Citron confit, pomme compotée et mirabelle, accompagnés de fines notes de mie de pain, de panettone aux fruits secs et de crème fouettée. Miel. Noisette fraîche.

Bouche : Fines bulles rafraîchissantes, ampleur charnue du fruit en entame, 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 2026

Température de service : 9°

Ouverture : A servir rapidement après ouverture

Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Type : Vin blanc effervescent non dosé.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique